65e Année. T. 129. Nos 12-13 — 21-28 Mars 1948

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Directeur général : Paul DEGRULLY

Ingénieur agricole, Docteur ès sciences politiques, économiques et juridiques

Comité de Direction technique :

P. DEGRULLY
Prof[r] hon. d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur général de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, 500 francs — Pays étrangers, 700 francs
Le Numéro : 20 francs. — Changement d'adresse : 20 francs

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements,
les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1bis RUE DE VERDUN. — MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier — Téléphone : 59-76 (2 lignes)

Reproduction interdite

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE
31 MAR 1948

Au Service des Agriculteurs et Viticulteurs

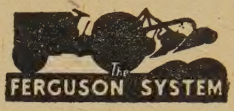
MOTOCULTURE DU GARD

SOCIÉTÉ A RESPONSABILITÉ LIMITÉE

29, rue Vaissette, **NIMES** (Gard) — Téléph. 54-39

Concessionnaire pour le GARD - HÉRAULT - AUDE - PYRÉNÉES-ORIENTALE

FERGUSON



Nouveau modèle plus puissant à 4 vitesses
Relevage hydraulique, nouveaux perfectionnements,
transformable en tracteur vigneron
— Livrable avec de nombreux instruments —

MAISON SPÉCIALISÉE DANS LES REMORQUES AGRAIRES

UN MINERAI
FRANCAIS

SOUFRE de NARBONNE

DOSAGE GARANTI : 80 pour cent de SOUFRE et plus libre
Finesse 90 pour cent au tamis n° 200

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
19, Avenue du Maréchal Foch — NARBONNE (Aude)

IMPR. DAUPHIN

BOITE POSTALE N° 29, NARBONNE

LE **DDT** AU SERVICE DE L'AGRICULTURE

Contre

EUDEMIS et COCHYLIS

Gesarol

BOUILLIE 8 POUR CENT DE D.D.T.

POUDRE 5 POUR CENT DE D.D.T.

Distributeurs : LE FLY-TOX et St-GOBAIN

EMK

Reconstruction et Equipement

Pour la première fois depuis la Libération, le budget de l'Etat est en équilibre. Mais il reste à financer la reconstruction, la réparation des dommages de guerre et l'amélioration de l'équipement rural et industriel.

Aussi le produit de l'Emprunt, actuellement en cours d'émission, sera-t-il, aux termes de la loi du 7 janvier 1948, affecté à concurrence des deux tiers à la couverture des dépenses faites par l'Etat pour la reconstruction et pour la réparation des dommages de guerre, pour le surplus au financement des travaux d'équipement tant rural qu'industriel.

En souscrivant à cet Emprunt, vous hâterez donc le relèvement économique du Pays, condition de la prospérité de tous. Vous pourrez, en outre, si vous êtes assujetti au prélèvement exceptionnel de lutte contre l'inflation,

vous exonérer en totalité de ce prélèvement.

vos
BETTERAVES
plus Belles
en traitant
vos **SEMENCES** avec
ROOTONE

HORMONE VÉGÉTALE synthétique
(Procédés Américains)
Fabriquée en France par la
Cie Fse de Produits Industriels
85, Rue R. Teissère - Marseille

Agent : **Société de Produits Chimiques de Bram**
36, rue Coste-Reboulh
Carcassonne

Contre l'ANTHONOME

traitez vos
pommiers et poirers
dès le débourrement
avec

HEXALO
(Péchiney-Progil)
7 o/o de Chore de l'Hexaclorocyclohexane (H.C.H.)

SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE
7, rue de Logelbach, PARIS (17e)
2, *bis* rue du 17-novembre, MULHOUSE

PORCS 12-45 Kgs depuis 1.600 francs
toutes races, sevr., mort. assur.
Ecrire CASTEL PORCS, AURILLAC (Cantal)

PORCS 15/60 kg. vif 500 à vendre
1 gratuit fco 5 p. 9950 fr.
Maciel St-Denis Martel (Lot)

Depuis 60 ans PECHINEY protège le vignoble français

PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES
PECHINEY
25, Rue Balzac, PARIS

SULFATE DE CUIVRE

Cristaux
Menus Cristaux
Neige

4813

AGENTS RÉGIONAUX :
Hérault, Gard, Lozère, Vaucluse : E. AUSSET, 8, rue Deyron, NIMES (Gard)
Aude et Pyrénées-Orientales :
L. SABLIER & FILS, 30, rue du Mûrier d'Espagne, NIMES (Gard)

L.S
ALIMENTS SANDERS

Bien plus de lait

en distribuant à vos vaches laitières des Aliments Vitaminés SANDERS qui permettent d'obtenir des lactations longues et régulières. Ils maintiendront votre troupeau en parfait état tout en assurant le maximum de production laitière pour le minimum de dépense.

ALIMENTS
SANDERS
POUR VACHES LAITIÈRES

Pour renseignements techniques : **Georges MAYNADIER,** Ingénieur agricole, Délégué régional à BELLEGARDE-STE-MARIE (Hte-Gne).

Concessionnaire :

M.O.P. SANDERS, BOITE POSTALE N° 1, CARCASSONNE

LES GRANDES PÉPINIÈRES DU SUD-EST

CARPENTRAS (Vaucluse)

Les plus beaux plants de vigne à la source de production

PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS
BOUTURES — PRODUCTEURS-DIRECTS

Siège social : Boulevard de la Liberté, **MARSEILLE** (adresser toute la correspondance à **CARPENTRAS**)
Maisons autonomes : **ALGER**, 1, rue de Mulhouse. — **TUNIS**, 16, rue d'Angleterre

Toutes Variétés de Vignes

•

Vignes françaises
Producteurs directs racinés
Hybrides greffés
Variétés de Table
Porte-greffes racinés

E. LEMERLE

67, Route de Clisson, 67

NANTES

(Loire-Inférieure)

REPRÉSENTANTS DEMANDÉS

La Société des

Pressoirs Colin

21-27, rue J.-J.-Rousseau — MONTREUIL-s/BOIS (Seine)

Est à même de vous fournir les appareils de vinification les plus modernes

PRESSES CONTINUES - PRESSES HYDRAULIQUES - P.H.R.A. - FOULO-POMPES, etc...

MOUILLANT ADHÉSIF

NOVEMOL

(Alcools Terpéniques Sulfonés cent pour cent)

Renforce l'action ANTICRIPTOGAMIQUE et INSECTICIDE de toutes bouillies : cupriques asénicales, au D.D.T., roténonées, nicotinées, etc...

REND LE SOUFRE MOUILLABLE

Anciens Etablissements AULAGNE & Cie

LYON — 112-114, Rue Duguesclin — LYON

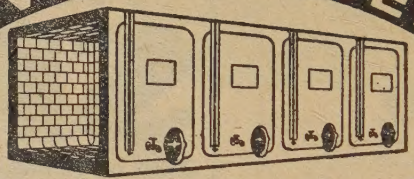
Créateurs des Alcools Terpéniques Sulfonés

NOTICES SUR DEMANDE

VONRUFS & LATARD

Ingénieurs *Constructeurs*

CUVES VERRÉES



CUVES FROIDES

BÉTON ARMÉ

84 BIS RUE DE PICPUS PARIS-12e

TÉLÉPHONE: DID.82-59

TRAVAUX EN COURS DANS TOUTE LA FRANCE

André MARSAIS

INGÉNIEUR-HORTICOLE

Pépiniériste à SAINT-LAURENT-des-COMBES SAINT-ÉMILION (Gironde)

Plants de vigne, racinés-greffés

Les bons greffons du Sud-Ouest et de Chasselas sur Riparia et Berlandieri et sur 3.309

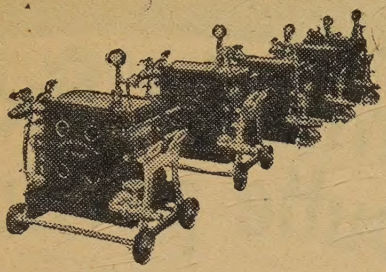
LES ENGRAIS AZOTÉS

O.N.I.A.

Assurent aux récoltes Abondance et Qualité

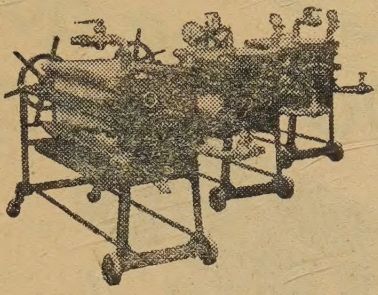
Office National Industrie de l'Azote

TOULOUSE



FILTRES A AMIANTE

POUDRES & PLAQUES FILTRANTES



SOCIÉTÉ Nlle des ÉTABLISSEMENTS

SIMONETON

LE RAINCY

(SEINE-&-OISE)

Représentants et Agents dans le sud de la France

Sulfate de Cuivre Anglais

4 MARQUES

MACKECHNIE

MAPLE

MERSEY

BRISTOL

Garanti 98 100 % de pureté correspondant à 25 % de cuivre mét.

SOCIETE ANONYME MACKECHNIE

3 RUE SCRIBE - PARIS 9e

AGENCE GÉNÉRALE EN FRANCE DE LA Bristol Sulphate of Copper Association Limited Londres

AGENT POUR LE MIDI DE LA FRANCE :

Ets Henri PUCI, 5, Allées Paul-Riquet, BÉZIERS

CONTRE L'OÏDIUM

PAS DE GASPILLAGE

PAS DE BRÛLURE

SOUFRE de NARBONNE

DOSAGE GARANTI : 30 pour cent de SOUFRE à l'état libre finesse 90 pour cent au tamis n° 200

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES

16, Avenue du Maréchal Foch - NARBONNE (Aude)

PUBL. DAUPHIN

BOITE POSTALE N° 29, NARBONNE

Cuivre mieux fixé
Pas une goutte perdue

BLEUFIX

MOUILLANT
ADHÉSIF

LA LITTORALE BÉZIERS

65me Année — N° 12-13 21-28 Mars 1948

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degrully. — Chronique. — Salaires et participation aux bénéfices. . . 181
C. Houdayer. — Les hormones de bouturage en viticulture. 184
E. Nègre. — Pour ou contre le collage bleu ?. 188
G. Lachavanne et **S. Rautou**. — Le riz en Italie (suite). 191
Marcel Biron. — « Clairette » en Turquie. 198
Questions diverses. — **H. Charriaut.** Sylvinite et dolomagnésie. 201
Partie officielle. — Fixation des éléments constitutifs du prix de revient d'un hectare de betteraves sucrières. — Bois incendiés et exonération d'impôts. — Commercialisation des raisins et des vins originaires de la Champagne viticole. — Loi du 9 mars 1948 (Impôt sur les bénéfices agricoles au titre de l'année 1948). — Rappel des principes édictés par le Code des Contributions directes. 203
Informations. — Les Journées sociales rurales. — Syndicat général des vignerons des Côtes-du-Rhône. — Ecole saisonnière de sériciculture d'Alès (Gard). — Dans les phosphates tunisiens. — Avis de concours. 205
Encartage. — Chronique juridique.
Bulletin commercial.

CHRONIQUE

Salaires et Participation aux bénéfices

II

Nous nous proposons, dans cette brève analyse, de présenter à nos lecteurs un ensemble aussi complet que possible sur la participation aux bénéfices : d'examiner les avantages, les inconvénients et même les impossibilités d'application de cette discipline dans certains domaines.

Pour ce faire, nous devons citer des faits relatifs à l'introduction de cette institution dans l'industrie, le commerce et l'agriculture tant en France qu'à l'étranger, et le plus simple est de suivre la chronologie historique :

Introduite en Angleterre dès 1829, c'est dans l'industrie du bâtiment que la participation aux bénéfices semble avoir été appliquée pour la première fois en France. En 1842, Leclaire, ancien ouvrier peintre devenu entrepreneur, la mit en pratique, et il mourut en 1872 laissant une fortune personnelle de plus d'un million. Cependant les bénéfices payés aux ouvriers atteignaient en 1880 un total de 2.367.517 francs ; de plus, trente-quatre retraités et dix veuves recevaient des pensions de 1.000 et de 500 francs.

D'après la déposition faite par M. Marquot, l'un des directeurs de l'ancienne maison Leclaire, à l'enquête de la Commission extra-parlementaire des Associations ouvrières (1888), voici quel était, en 1883, le système de la répartition des bénéfices dans cette entreprise : 75 %

des bénéfices nets étaient accordés aux ouvriers ; 25 % étaient versés à la caisse de la Société de prévoyance pour servir des rentes aux pensionnés, 50 % étaient payés en espèces chaque année aux ouvriers ayant travaillé dans la maison.

Les ouvriers ne supportaient pas individuellement les pertes, mais collectivement. Comme ils étaient commanditaires par la Société de prévoyance pour une somme de 200.000 francs, cette somme pouvait être employée à combler les pertes dans les mauvaises années. En outre, une retenue de 10 % sur les bénéfices annuels constituait un fonds de réserve.

La répartition était calculée au prorata des salaires annuels de chaque ouvrier.

Ainsi, à cette époque, dans le cas de 100.000 francs de bénéfices pour 2.500.000 francs de salaires distribués, l'ouvrier qui gagne 1.800 francs par an devait toucher :

$$\frac{100.000 \times 1.800}{2.500.000} = 120 \text{ francs}$$

Le contrôle de la gestion était fait par deux délégués nommés par eux et chargés de vérifier, avec le président de la Société de prévoyance, si les comptes étaient faits conformément aux statuts sociaux.

Les 50 % répartis aux ouvriers représentaient une augmentation de salaire de 0 fr. 15 l'heure, ce qui formait annuellement pour chaque ouvrier une somme de 400 à 420 francs, et malgré cela les salaires étaient supérieurs au maximum du tarif de la ville. Le succès de cette institution est dû à la discipline étroite établie par son fondateur ; Leclaire put former un noyau d'ouvriers d'élite dont l'éducation économique lui permit de tenter une organisation compliquée.

Ce n'est pas sans difficultés pourtant que cet innovateur put arriver à ses fins ; témoin ce texte saugrenu, en date du 12 octobre 1843, actuellement déposé au Conservatoire des Arts et Métiers et émanant de la Préfecture de police, texte dans lequel se reflète la crainte de la reconstitution d'associations prohibées par la loi :

« Nous pensons que son intention (du sieur Leclaire) n'est d'autre que d'embaucher des ouvriers pour assurer l'extension de son travail en leur donnant des chances de partage dans les bénéfices qu'il retire de ses travaux. C'est là une question de salaire d'ouvrier qui ne nous paraît pas devoir être encouragée et qui est même défendue par les lois. L'ouvrier doit rester entièrement libre de fixer son salaire et ne doit pas pactiser avec le maître. Et c'est à quoi le sieur Leclaire vise aujourd'hui. »

En 1848, la question de la participation fut agitée bien des fois dans les réunions politiques ; malgré les efforts de Louis Blanc, aucune conclusion pratique n'en sortit et rien n'aboutit.

L'association était prônée par les orateurs. Il s'agissait en l'occurrence d'établir une exploitation en commun, ce qui, évidemment, paraissait au premier abord des plus intéressant, et la nouvelle institution soulevait l'enthousiasme de Michel Chevalier et de Wolowski. Ce dernier la considérait comme une étape vers la suppression du salariat.

Toutefois, les ouvriers qui s'étaient enthousiasmés pour l'association, tant qu'ils ne l'avaient aperçue qu'à l'état théorique, se sont-ils ravisés dès que la Révolution de février a paru rendre la pratique possible.

A ce moment, beaucoup de patrons, soit qu'ils fussent sous l'influence de l'engouement universel, soit qu'ils cédassent à la peur, offrirent de substituer au salaire le compte en participation. Mais les ouvriers reculèrent devant cette solidarité des risques. Ils comprirent ce qu'on leur offrait, pour le cas où l'entreprise serait en perte, c'était l'absence de toute rémunération sous une forme quelconque, c'était la mort.

Aussi, se bornèrent-ils à demander :

1° continuation du salaire ;
2° participation aux profits ;
3° affranchissement de toute participation aux pertes.

Et certes, les ouvriers n'avaient pas tort, et nous ne saurions les blâmer de leur décision.

En effet, la participation aux bénéfices est susceptible d'applications nombreuses et heureuses ; mais elle ne peut devenir le régime universel, ne serait-ce que par cette raison que beaucoup de maisons ne font pas de bénéfices. De 1880 à 1885, les trois quarts des entrepreneurs en bâtiment, à Paris, se sont ruinés ; la participation aux bénéfices eut donc été pour les ouvriers, dans cette industrie et pendant cette période, une pure déception.

Dans l'application de ce régime spécial, on se heurte à un obstacle qui mérite d'être mis en évidence : l'ouvrier veut rester entièrement libre de son salaire et ne veut pas pactiser avec le maître.

Enfin, il ne veut pas aliéner sa liberté, liberté de choisir son atelier dans le cas où il aurait avantage à en changer.

D'autre part, l'entrepreneur n'aime guère non plus à se lier par un pacte et préfère au contrat proprement dit que recommande la *Société pour l'étude pratique de la participation aux bénéfices,* les gratifications ou sursalaires qui lui laissent la liberté de choisir ceux de ses collaborateurs qu'il juge les plus méritants.

D'ailleurs, dans leur résistance à l'application du système, il y a autre chose dans l'esprit des ouvriers. Comme le dit dans une phrase d'allure un peu cynique, mais parfaitement exacte, l'économiste Nicholson : « Les ouvriers doivent produire eux-mêmes la part des bénéfices qui leur est attribuée ». On pourrait même dire hardiment : « *un peu plus* que la part qui leur est attribuée », car sinon pourquoi le patron maintiendrait-il un système qui ne lui rapporte rien ?

En tant que moyen d'augmenter le salaire, la participation ne semble donc pas avoir beaucoup plus d'intérêt que le système de travail aux pièces, ou que les majorations de salaires payées pour les heures supplémentaires, ou que les primes d'activité dont nous allons parler tout à l'heure.

D'ailleurs, ce n'est pas chose facile, en effet, étant donné le taux infime auquel la concurrence réduit les profits — *en temps normal* —, de prélever sur ces profits une part respectable pour l'attribuer aux travailleurs.

D'après les statistiques qui ont été relevées par M. Trombert, on

n'évalue pas à plus de 10 % du salaire pour la France et 5,40 % pour l'Angleterre le quantum de la participation.

Sans doute, dans le rapport précité, certaines maisons ont pu attribuer davantage : 25 % en Belgique et en Suède, 41 % pour la Compagnie du canal de Suez ; mais, dans la plupart des cas, ces chiffres ne concernent que les employés classés et non les ouvriers proprement dit.

Vers 1866, on a pu croire que s'ouvrait pour la participation aux bénéfices une période de grande extension : les exemples d'application se multipliaient ; mais, dès la fin du siècle dernier et au début du XXme siècle, on enregistre au contraire un mouvement de recul très net.

En France, le nombre des entreprises qui pratiquaient la participation est tombé de 126 en 1889 à 88 en 1900, à 75 en 1923.

En Grande-Bretagne, d'après le Ministère britannique du Travail, 380 expériences ont été tentées de 1829 à 1919 et plus de la moitié ont échoué, car il ne restait que 182 entreprises appliquant la participation en 1919.

Mêmes constatations dans les autres pays. Le nombre d'entreprises à participation diminue.

(à suivre) P. DEGRULLY.

LES HORMONES DE BOUTURAGE EN VITICULTURE

Au moment où les problèmes de rentabilité doivent de plus en plus préoccuper les techniciens actuels, l'abaissement des prix de revient ne peut être obtenu que par la mise en œuvre combinée d'une *solide formation professionnelle,* basée sur l'application judicieuse des *méthodes scientifiques modernes.*

L'agriculteur de la seconde moitié du XXme siècle devra de plus en plus être un homme complet ou il se résignera à disparaître de la carte de la concurrence, qui s'avère déjà redoutable.

Le temps n'est déjà plus où l'on pouvait tout vendre, à n'importe quel prix ; l'épée de Damoclès que constitue une masse imposante de produits à importer doit amener à réfléchir ceux qui n'ont pas suffisamment jusqu'à ce jour apporté d'attention aux problèmes de la *qualité,* intimement liés à celui du *rendement économique maximum.*

Toute découverte scientifique, *bien assise dans ses résultats,* doit immédiatement être mise en œuvre et *diffusée au maximum* par ceux qui en auront apprécié le bien-fondé et les avantages pécuniaires.

Tel est l'objet de cet article.

*
**

Parmi ces découvertes, il en est une qui est appelée à un bel avenir, c'est l'emploi des hormones végétales ou phytohormones.

Les *phytohormones* représentent en effet pour l'agriculteur un élément important de par la diversité de leurs applications.

Nous n'exposerons aujourd'hui que le résultat de leur emploi limité au *bouturage* de certains *cépages d'hybrides producteurs directs* (1).

(1) Nos premiers essais remontent à 1937 sur divers hybrides et notamment Seibel 5455, qui bouture difficilement.

Les résultats obtenus chez M. Xavier Bernard, président de la Chambre d'agri-

Signalons toutefois, en ce qui concerne le *désherbage des céréales*, que nous avons constaté depuis deux ans (où nous procédons à des essais avec hormones spéciales) des résultats fort intéressants par la destruction complète des chardons, vesces, ronces, gesses, ravenelles, etc.

Aussi allons-nous traiter dans les semaines à venir plus de 60 hectares de céréales, dans les deux domaines de l'Ecole, qui représentent plus de 200 hectares.

L'acide sulfurique, après avoir rendu de grands services, se trouve aujourd'hui dépassé, de plus, les appareils de pulvérisation ne sont nullement endommagés, les hormones n'étant pas caustiques et non dangereuses d'emploi.

De même, l'application d'hormones pour *supprimer toute germination anticipée des pommes de terre de consommation* et assurer une conservation prolongée est en cours d'essai et, ici encore, les avantages de cette technique apparaissent très heureux.

Il est d'ailleurs bien d'autres applications à envisager...

Le champ d'utilisation des hormones paraît donc très vaste ; suivons-en les résultats pas à pas, tout en se gardant d'un engouement exagéré tant qu'un contrôle rigoureux n'aura pas donné droit de cité à une fabrication donnée.

Aux praticiens à expérimenter à échelle réduite en attendant confirmation.

Résultats d'une application d'hormones de bouturage sur des hybrides producteurs directs

L'emploi des hormones de bouturage pour *améliorer le rendement des pépinières* nous offre des perspectives nouvelles qui doivent de plus en plus retenir l'attention.

Après une longue période de tâtonnements, l'efficacité des hormones sur l'enracinement des boutures de vigne a été nettement établie. Toutefois, l'utilisation de produits mal dosés ou employés à contre-temps, la sensibilité plus ou moins marquée des types auxquels ils étaient appliqués, ne permettaient pas de dégager des règles d'utilisation simples et générales. En particulier, l'emploi des hormones par trempage paraissait difficilement applicable à l'échelle de la pratique, sauf dans quelques cas particuliers.

L'occasion nous a été offerte d'expérimenter deux spécialités nouvelles (1) qui présentaient pour nous les avantages suivants : le dosage des formules avait été établi en fonction des besoins propres de la vigne et des méthodes de bouturage utilisées par les pépiniéristes-viticulteurs ; d'autre part, leur application par poudrage à sec sur la base des boutures légèrement humectées faisait disparaître les inconvénients du dosage et du trempage.

La formule A' était prescrite pour le traitement des boutures au

culture de la Vienne, avaient été *remarquables*, déjà, à cette époque, avec une hormone de même origine (différence de pousse de plus de 50 cm. comparé aux témoins, sans compter un pourcentage de reprise bien supérieur) (de l'ordre de 40 pour 100).

(1) Les deux spécialités sont des variantes de l'*Exubérone*, utilisée depuis plusieurs années en horticulture.

moment de la plantation. La formule B, moins rapide dans ses effets, devait être employée en cours de stratification, un ou deux mois avant la plantation.

L'essai a été réalisé par les soins de M. Beitoux, chef de pratique horticole, dans les conditions suivantes :

1° Mise en stratification courant janvier 1947 ;

2° Application de la formule B le 19 mars. Les boutures traitées ont été remises en stratification ;

3° Application de la formule A à la plantation ;

4° Mise en place de tous les lots le 25 avril.

La pépinière a été établie en sol argilo-calcaire, de terrefort, sur une forte pente, exposée au Midi. L'humidité du sol au moment de la plantation était satisfaisante. Mais, dans les semaines qui ont suivi, une chaleur implacable aurait compromis le succès de la plantation si les plants n'avaient été rapidement buttés. S. 4643, dont la végétation était déjà avancée, a été sérieusement affecté (grillage des pousses). Par la suite, quelques pluies ont permis à l'ensemble de la plantation de franchir les mois les plus durs de l'été malgré un déchet assez important. Le profil et la constitution particulière d'un sol très compact ont créé une hétérogénéité sensible dans la pépinière. Cependant la disposition des parcelles et la répartition des lots témoins parmi les lots traités ont permis d'éliminer les erreurs dues aux conditions différentes de végétation.

Si parfois les comparaisons ont été un peu difficiles à établir, la valeur relative des résultats garde une signification réelle.

Les hybrides suivants ont été étudiés : S. 4643, S. 5163, S. 5437, S. 5455, S. 10878.

Les résultats obtenus figurent dans le tableau ci-après :

Nous ne voulons pas tirer de cet essai des conclusions formelles. Si toutes les variétés ont répondu au traitement d'une façon positive, l'avantage était surtout très marqué sur S. 5163. L'efficacité du traitement sur S. 5437 ne peut être jugée.

La formule B, employée en cours de stratification, paraît supérieure à la formule A. Mais, d'après les observations qui nous ont été communiquées, cette différence n'est pas constante. Elle paraît tenir au fait que le terrain s'est rapidement asséché dans les semaines qui ont suivi la plantation. L'action plus précoce des hormones a permis aux racines de se développer rapidement et de mieux alimenter les plants en eau.

Le système racinaire des boutures traitées de S. 5163 était très supérieur à celui des boutures témoins (nombre des racines, importance du chevelu). S. 10.878 a réagi également dans ce sens. Pour les autres variétés, les différences étaient peu marquées. On observe qu'en général la proportion des plants de premier choix par rapport au nombre total de plants boutures se trouve améliorée.

Nous croyons utile de signaler ici les résultats que nous avons eu l'occasion de constater chez un pépiniériste réputé de la région, qui avait mis en expérience la formule A. Le traitement n'ayant pu être réalisé que sur des boutures *dont les racines étaient déjà formées*, les résultats ont été désastreux. L'effet utile du produit n'a pu s'exercer, et il y a tout lieu de penser que le poudrage des racines a ralenti leur croissance et entraîné l'échec complet de l'essai.

Variétés	Traitement	Pourcentage de reprise					Observations
		1er choix	par rap. au témoin	2e choix	Total	par rap. au témoin	
S. 4643	Formule A.....	13.2	134	13.5	26 7	144	Très forte hétérogénéité du terrain. Lot B affecté par le grillage des pousses.
	Formule B.....	15 3	156	14.2	29.5	159	
	Témoin.....	9.8	100	8.7	18 5	100	
	Total : 6.800 boutures.						
S. 5163	Formule A.....	25	500	10.5	35.5	394	
	Formule B.....	19.3	386	9.8	29.1	323	
	Témoin.....	5	100	4	9	100	
	Total : 900 boutures.						
S. 5437	Formule A.....	2.5	?	4 3	6 8	?	Mauvaise reprise générale. Les valeurs concernant les témoins n'ont pas été déterminées exactement, elles étaient intermédiaires entre A et B.
	Formule B.....	9.9	?	6 5	16.4	?	
	Témoin.....	?		?	?		
	Total : 1 400 boutures.						
S. 5455	Formule A.....	8.6	172	8.3	16.9	210	
	Formule B.....	17.7	354	8	25.7	320	
	Témoin.....	5	100	3	8	100	
	Total : 1 200 boutures.						
S. 10.878	Formule A.....	18.6	133	10	28.6	112	Assez grande hétérogén. de terrain.
	Formule B.....	23.5	168	9	32.5	126	
	Témoin.....	14	100	11.6	25 6	100	
	Total : 1.500 boutures.						

Conclusion

Il y a lieu de retenir de ces observations que si les hormones de bouturage confirment les espoirs qu'on peut mettre en elles, elles doivent être employées à bon escient. Les résultats dépendant dans une large mesure des *cépages* auxquels elles sont appliquées et des *conditions de leur emploi*.

Nous avons voulu attirer l'attention sur ces deux points, en faisant état des observations très encourageantes que nous avons pu faire ici.

L'utilisation des hormones constitue une véritable révolution de la technique agricole. L'industrie française, d'ailleurs, s'attache de plus en plus à doter notre agriculture de produits nouveaux, propres à sa défense, produits sans lesquels l'effort de l'homme resterait vain, en regard d'agricultures étrangères équipées et dotées de moyens de production les plus modernes.

Que Coopératives et Syndicats organisent des essais, leur rôle n'étant pas seulement d'être des collecteurs de produits, mais des orienteurs, des guides, vers un mieux-être paysan. *Vœ Soli !*

C. Houdayer,
Directeur de l'Ecole d'arboriculture fruitière et d'agriculture de Fazanis, Sainte-Livrade.

POUR OU CONTRE LE COLLAGE BLEU ?

Le vin est un produit qui peut être obtenu sans addition d'aucun corps étranger, les levures se chargeant de le faire à partir du jus de raisin. Instinctivement, l'homme croit à sa valeur, de nombreux travaux la lui font comprendre.

Il craint toujours que sa boisson ne soit pas aussi pure qu'elle devrait être et désire qu'elle soit préparée avec beaucoup de soin.

C'est dans cet esprit que le législateur (1) a essayé de limiter les traitements que l'on peut faire subir à la vendange et au vin, à des manipulations et additions, souvent ou parfois utiles, toujours sans inconvénient possible sur la santé du consommateur.

Est-ce bien le cas du collage bleu que certains voudraient voir autoriser ?

Cette opération consiste à traiter le vin par du ferrocyanure de potassium ; ce sel provoque la précipitation du fer et du cuivre qui, en excès, sont deux des causes les plus importantes des troubles des vins auxquels sont particulièrement sensibles les vins blancs.

La méthode est efficace ; elle ne modifie pas les qualités organoleptiques du liquide qui acquiert une limpidité stable.

Malheureusement, si un excès de ferrocyanure est ajouté au vin, il se décompose avec formation d'acide cyanhydrique, qui est un poison violent.

Le consommateur ne risque guère de boire ainsi la dose mortelle ; il

(1) Règlement d'administration publique du 3 septembre 1907 et Code du vin.

pourrait cependant être incommodé par de petites quantités de ce corps, et la consommation répétée de doses encore plus faibles pourrait être défavorable à sa santé, quoique l'on sache que l'acide cyanhydrique ne s'accumule pas dans l'organisme.

Il est donc important d'effectuer le collage avec le plus grand soin, après des essais préalables fixant les quantités de produits à employer, de telle sorte que tout le ferrocyanure soit rapidement précipité ; il faut être particulièrement prudent avec certains vins dont une proportion importante de ferrocyanure ne précipite que lentement et maintenir toujours une marge de sécurité suffisante entre les essais que l'on réalise au laboratoire et les directives que l'on retient pour la pratique.

Une technique précise existe qu'a mise au point M. Ribéreau-Gayon en fonction de ses travaux sur la question et de ceux de divers auteurs (2).

Le collage bleu pourrait donc être permis s'il était certain qu'il serait appliqué avec toute la rigueur utile.

En fait, on ne voit pas comment des Pouvoirs publics pourraient prendre une telle responsabilité étant donné qu'ils n'ont pas cette certitude.

Des erreurs peuvent se glisser au laboratoire, lors de la transcription des chiffres, à la cave (erreurs de pesée, de cuve, de volume, de manipulation) ; certes un contrôle peut être fait, une marque de garantie inscrite sur l'étiquette, mais qu'elle que soit l'efficacité du service qui en serait chargé, le consommateur pourra toujours être amené à craindre que le contenu du récipient ne soit pas celui qui a été contrôlé.

Quelque ennui de santé et la suspicion naîtra rapidement faisant boule de neige.

En somme, si scientifiquement le collage bleu peut être effectué sans inconvénient, d'après ce que nous croyons savoir actuellement, il n'en est plus de même pratiquement.

Il serait donc grave, pour la réputation et les débouchés de nos vins, de l'autoriser.

Il est important que les services habilités à cet effet poursuivent au contraire les délinquants ; une carence dans ce sens, injuste vis-à-vis des personnes consciencieuses, aboutirait tôt ou tard aux ennuis que l'on veut éviter.

Certes, il est des producteurs et des négociants qui estiment que le collage bleu est un moyen très utile pour favoriser l'exportation grâce à la limpidité qu'il permet d'obtenir de façon stable ; mais d'autres pensent au contraire que l'exportation serait freinée par la crainte que pourraient faire naître maints concurrents dans l'esprit du consommateur.

Le vin de France pourrait-il ne plus avoir toutes les qualités que lui donnent son climat, ses cépages, le labeur de ses paysans et leurs soins assidus ? Il a une auréole que le ferrocyanure pourrait ternir, même sans raison sérieuse.

Le collage bleu, certes particulièrement efficace, n'est pas indispensable. Des procédés qui n'ont aucun danger peuvent être utilisés. Que, dans certains cas, ils aboutissent difficilement au succès, cela arrive : on a affaire à des vins ayant dissous des quantités anormalement

(2) Principaux auteurs ayant étudié cette question : Von der Heide, Trauth et Bässler, Schmitthenner, Seifer, Dr Sku, Hanak, Ferré et Michel, Debordes, Chelle, Dubaquié et Turbet.

grandes de métaux, excès qu'un matériel vinaire bien conçu et bien entretenu permet d'éviter.

Les petites quantités de fer et de cuivre que l'on peut craindre dans des installations bien conduites ont leur action neutralisable par une série de manipulations qu'un bon œnologue applique avec discernement, au degré utile, en fonction du vin à traiter.

Ce sont, pour ce qui concerne les casses ferriques :

— l'addition d'acide citrique (20 à 50 gr/hl) ;
— l'addition de gomme arabique : elle pourrait être autorisée sans inconvénient ;
— la création d'une casse préventive suivie d'un citriquage : cette casse est généralement suffisante par aération du vin à la suite d'un tanisage ; dans les cas les plus graves on peut avoir recours à l'oxygénation.

Aucun de ces procédés ne présente de danger pour le consommateur.

Des essais préalables combinés de tenue à l'air et de traitement permettent de préciser le mode opératoire à utiliser, qui se révèle généralement suffisant.

Pour faire l'essai de tenue à l'air dans de bonnes conditions, il convient de filtrer une quarantaine de cm³ de vin après les avoir remués avec un peu de terre d'infusoire et de recueillir le liquide dans un flacon suffisant pour pouvoir être conservé aux trois quarts vide, bouché par un tampon de coton.

Au bout de cinq jours, mais il est plus sûr d'attendre une dizaine de jours, on se rend compte des effets de l'aération sur la limpidité du liquide.

Pour pouvoir, si cela paraît utile, en déduire immédiatement le traitement à faire, il est préférable d'effectuer aussi, dès le début, l'essai de tenue à l'air sur des échantillons préalablement traités comme suit :

— le premier, par 25 gr. d'acide citrique par hl ;
— le second, par 50 gr. d'acide citrique par hl ;
— le troisième, par 10 à 20 gr. de tanin par hl, casse préventive par aération, puis filtration et citriquage (50 gr. d'acide citrique par hl).

L'addition d'un peu d'anhydride sulfureux pourra aussi être utile en vue de protéger ultérieurement l'acide citrique contre les bactéries.

L'essai de tenue à l'eau oxygénée qui donne un résultat plus rapidement (au bout de trois à cinq heures) est moins sûr.

Pour ce qui concerne le trouble par réduction des vins blancs, on peut utiliser le collage à la caséine, le collage à la bentonite et la chaleur ; l'addition de gomme arabique pourrait compléter leur action.

En somme, avec des soins suffisants lors de la vinification, le producteur et le commerçant ont à leur disposition divers traitements dont ils peuvent faire varier la nature et l'intensité en fonction des défauts à corriger.

Qu'ils acceptent, pour la réputation des vins de France, quelques difficultés supplémentaires ; ils éviteront ainsi de les mettre dans une situation dont ils seraient les premiers à pâtir.

Professeur E. Nègre.

LE RIZ EN ITALIE

(SUITE)

II. — Caractères d'identification des variétés italiennes.

Ainsi les conditions de climat, de culture, d'économie, imposent un travail délicat dans la création de nouvelles variétés répondant mieux à ces exigences. Nous allons donner un aperçu des variétés italiennes, de leurs caractéristiques et de la manière de les distinguer en nous basant essentiellement sur la documentation de la station de Vercelli.

Deux groupes de caractères sont à observer lorsqu'on étudie une variété de céréale :

— des caractères d'ordre végétatif ;

— des caractères de l'inflorescence arrivée à maturité.

A. — Les caractères végétatifs à étudier sur le riz concernent les points suivants : précocité, hauteur, tallage, couleur en végétation.

a) *La précocité.* — La précocité s'exprime par la durée en jours du cycle végétatif : le cycle végétatif étant le temps écoulé entre le semis et la maturation. Les chiffres que nous donnons ont été mesurés à la station de Vercelli. Ils n'ont qu'une valeur relative, car la précocité est un caractère fluctuant qui est lié à la date de semis, à la fertilité du sol, à l'irrigation, au climat de l'année. Mais mesurés la même année, dans les mêmes conditions, sur toute une série de variétés, les cycles obtenus permettent de classer ces variétés, et ce classement restera valable pour d'autres régions, à condition que n'interviennent pas d'autres facteurs comme le photopériodisme.

En Camargue, où la durée du jour n'est inférieure que de 15', on peut conserver ce classement. Seule la valeur absolue des chiffres sera à modifier. Le tableau I, où les variétés sont classées par précocité, indique les normes qui ont été adoptées.

b) *La hauteur.* — Les Italiens lui accordent une grosse importance en raison de la corrélation qu'ils semblent voir entre ce caractère et la résistance à la verse. Cette hauteur est mesurée sur le brin maître de la plante, du sol au sommet de la panicule étendue et non de la courbe faite par celle-ci dans son port naturel à maturation. Ici encore les chiffres donnés ne sont pas à considérer en valeur absolue.

c) *Le tallage.* — Nous rappelons que le mot tallage désigne le nombre de panicules que peut produire une plante. C'est un caractère très important, car il varie avec un certain nombre de facteurs : densité de levée, richesse du sol. Ainsi, lorsqu'on a une faible densité de levée, si la plante est à fort tallage, cet accident sera compensé par un plus grand nombre de panicules sur chaque plante. Si la variété est à faible tallage, la correction sera moins importante et les conséquences de la mauvaise levée seront plus sensibles sur la récolte. Les Italiens disent que dans la pratique le tallage varie de 1,5 à 4. Les chiffres portés sur le tableau sont très supérieurs. Comment les interpréter ? Il faut admettre comme étant à faible tallage les variétés dont le

nombre de talles est inférieur à 7,5 ; à bon tallage, de 7,5 et 9,5 ; à très bon, plus de 9,5. Ces résultats ont été obtenus à la station de Vercelli sur des parcelles où les plantes se trouvaient à 20 cm. en tous sens, donc beaucoup plus espacées que dans la pratique, et nous rappelons que le riz talle d'autant plus qu'il a plus de place à sa disposition (on a compté jusqu'à 40-50 talles en Indochine).

d) *Couleur en végétation.* — Toutes les variétés ne présentent pas la même pigmentation. Chez beaucoup, toute la plante est verte ; mais chez d'autres, et le plus souvent chez celles dont les épillets sont pigmentés (voir plus loin), on trouve les nœuds, les ligules, l'aisselle des feuilles et même parfois les feuilles pigmentés de violet. C'est à la floraison que cette coloration est la plus intense et elle peut être utile pour contrôler la pureté d'une culture.

B. — Les caractères de l'inflorescence à maturation portent sur l'ensemble de la panicule et sur l'épillet.

L'inflorescence du riz est une panicule analogue à celle de l'avoine, donc avec un axe principal ou rachis et des ramifications primaires, secondaires et même tertiaires portant des épillets ; mais alors que chez la plupart des variétés d'avoine ces ramifications s'écartent du rachis, chez le riz elles restent, en général, serrées contre ce rachis. Leur longueur par rapport à celle de la panicule, leur mode d'insertion sur le premier nœud et sur les suivants ne sont pas caractéristiques des variétés ; aussi nous n'insistons pas, mais la longueur, la compacité et le port de la panicule sont des caractères liés plus ou moins étroitement qui permettent de distinguer parfois deux variétés entre elles. Nous reproduisons ici les types de port de panicule.

Le port érigé de Balilla correspond à une forte compacité de sa panicule, tandis que Senatore Novelli a une panicule longue et lâche. La corrélation entre les deux caractères ne semble pas assurée car *Allorio,* qui est moins retombant qu'*Americano 1600,* a une panicule plus lâche.

Si nous insistons un peu sur le port de la panicule, c'est que, jusqu'ici, nous n'avons pu trouver aucun autre caractère pour distinguer *Americano 1600* et *Balilla.* Ce peut donc être un caractère des plus importants.

Les ressources offertes par la panicule proprement dite sont faibles, il faut avoir recours à l'épillet. Alors que chez les autres céréales : blé, orge, avoine, on a pu trouver dans les épillets des caractères (de glume, de glumelle, de grain, etc...) suffisants en nombre et en fixité pour que leurs combinaisons réciproques permettent d'identifier chacune des variétés, chez le riz il n'a pas été encore possible de le faire. Aussi l'identification, lorsqu'elle doit porter sur un grand nombre de variétés, reste le fait des stations qui peuvent cultiver ces échantillons en comparaison avec des témoins. Lorsqu'il s'agit du petit nombre de variétés pratiquement en culture en Italie et surtout en Camargue, on peut trouver suffisamment de caractères pour les différencier entre elles.

1° *Aristation.* — Nous avons vu précédemment comment est fait un grain de riz paddy. La glumelle inférieure peut porter une arête ; les riz aristés ont disparu de la riziculture italienne avec les variétés Benito,

TABLEAU I

CARACTÈRES VEGETATIFS DES PRINCIPALES VARIETES

Tiré de *Rizicoltura* années 1913 et 1944, d'après Roméo PIACCO

Variétés	Durée du cycle	Hauteur	Tallage	Couleur en végétation
Allorio	140-150 j.	127	7,5 - 8 (à peine bon)	Vert
Bertone	Variété très précoce	111	7,5-9,5	Vert sauf les neuds qui sont noirs.
Marchetti		117	7,5-9,5	Vert
Agostano		125	7,5-9,5	Vert
Maratelli	150-160 j.	122	8,2	Vert
Varieta 15		133	7, 4	Vert
Stirpe 136	Variétés précoces	117	9,2	Vert
Pierrot		122	9 »	Vert
Battezzato		140	7,2	Vert
Bellardone		119	7 7	Vert
Ardito		95	7,6	Vert
Asigliano		»	»	»
Adelaïde Chiapelli		110	»	»
Senatore Novelli	160-170 j.	110	»	Vert
Razza 77	jours	121	10	Vert
Varieta 16	variétés	99	11,9	Vert
Giuseppina Sampietro	semi-	127	8,9	Vert
Sesia	précoces	113	+ de 9,5	Vert
Précoce 6		134	8,6	Vert
Vialone		141	7,8	Nœuds violacé feuilles vertes et violettes.
Americano 1600		123	10	Vert
Chinese Originario		123	9,9	Vert
Balilla	plus de 170 j.	100	»	Vert
Varieta 11		123	9 »	Vert
Onsen	Variétés de saison	124	+ de 9,5	Vert

Chinese Ostiglia, Ostiglia, Nero Vialone, Rosso Gori. Il faut cependant signaler ici que dans une variété mutique les chaumes qui se sont développés tardivement peuvent être légèrement aristés. Donc, nous n'avons pratiquement à faire qu'avec des variétés mutiques, dont le travail de décorticage est plus facile (Sessia, cependant, est une variété submutique qui présente de 25 à 50 % d'épillets aristés).

TABLEAU II. — CARACTÈRES DES EPILLETS DES VARIÉTÉS DE RIZ

Tiré de *Rizicoltura*, années 1943 et 1944, d'après Roméo PIACCO

VARIETES	Poids de 1000 grains	Longueur en mm. L	Largeur l	Epaisseur	Rapport L/l	Poids hectolitre	Rendement dans la pratique industrielle	Rapport caryopse / paddy	Pigment des glumes	Pigment des glumelles	Pigment du sommet de l'épillet
Adélaide Chiapelli	**46**	10 2	3.95		2 66	—	—	—	j	j	v m
Giuseppina Sampietro	45 85	8 44	4.23	2.73	2.1	60 20	—	69	j	j	j
Varieta 11	43 70	9.36	**4.02**	2.53	2.3	59.28	—	72	v	c v	v m
Razza 77	43	9.19	3.82	2.55	2.4	**55.84**	— 55	72	j	j	j m
Asigliano	41.5	8.9	3.9	—	2 26	—	—	—	j	j	n m
S. Novelli (1)	41	**10**	3.3	—	**3.02**	—	—	—	j	j	j m
Sésia	40	**10**	3 51	2.27	2 9	61.88	50	73	j	j	j s m
Varieta 15	39.80	8.45	4.12	2.61	2.1	60		69	j	j	j m
Vialone	36.10	8.15	3.97	2.37	2	60 20	55	72	v	j c v	v s a
Agostano	35 80	8.04	3 63	2.43	2.2	59 68	— 58	70	j	j	j m
Allorio	34.70	8.22	3.58	2 43	2 3	60.30	— 59	72	j	j	j m
Précoce 6	34	8 15	3.70	2.34	2.2	59.72	58	71	j	j	j m
Maratelli	33.40	7.70	3.81	2.45	2	62.08	58	71	j	j	j m
Stirpe 136	31.80	7.96	3.53	2.28	2.2	62.48	— 63	73	j	j	j m
Battezzato	31.30	7.69	3.66	2.36	2.1	62.20	— 63	72	j	j	j m
Bertone	31.20	8.56	3.49	2.27	2.5	59.08	—	70	j	j	n m
Americano 1600	30.35	7.05	3.64	2.46	**1.9**	61	**64**	**74**	j	j	j m
Bellardone	30.20	7.06	3.69	2.45	1.9	58.08	58	72	j	j	j m
Pierrot	30.10	7.21	3.51	2 32	2.1	56.48	—	73	v	v	v m
Originario	29.80	6.95	3.46	2.36	1.9	**62.10**	—	74	j	j	j m
Marchetti	29	7 44	3.47	2.27	2.1	59.60	—	72	j	j	j m
Onsen	29.30	6.92	3.61	2.37	1.9	61.60	— 64	74	j	j	j m
Ardito	28	6.85	3.68	2.40	1.9	60.30	— 63	74	j	j	j m
Balilla (1)	27.6	7.2	3.57	—	2.03	—	—	—	j	j	j m
Varieta 16	**23 8**	**6.58**	3 25	2.34	2	**63.50**	—	74	j	j	v m

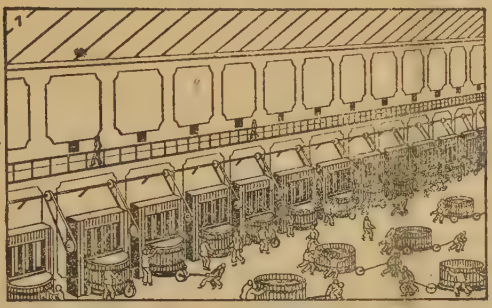
j = jaune, m = mutique, v = violet, n = noir, s m = submutique (c'est-à-dire 25-30 o/o d'épillets aristés), s a = subariste (50-75 o/o d'épillets aristés), c v = carène violette.

(1) Echantillons provenant de Camargue.

UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de x... avait une installation importante...

1



...mais ...ses frais d'exploitation étaient élevés...

...son matériel insuffisant...

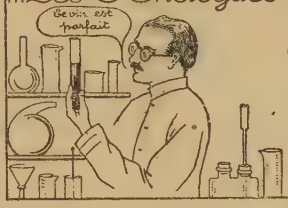
...le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

...un vendeur survint...

...un essai fut décidé...

3

...Les Œnologues examinèrent...



analysèrent...

dégustèrent...

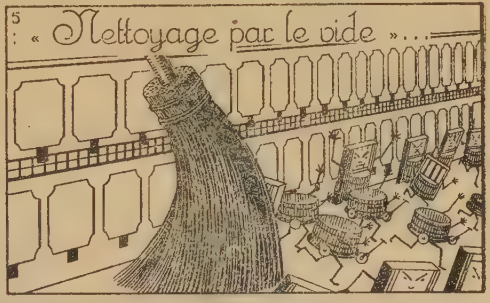
conclurent...

Une grande décision fut prise :...

4

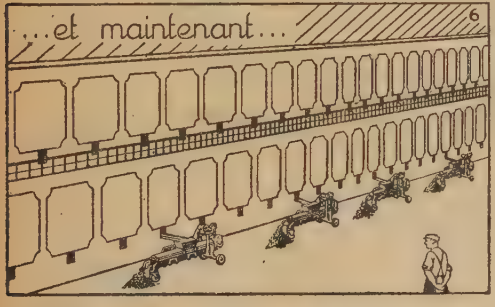
5

« Nettoyage par le vide »...



...et maintenant...

6



7

...Vins parfaits...

Production augmentée

Frais d'Exploitation diminués

Agrandissements inutiles

Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

«LE PRESSOIR DE L'AVENIR»

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195

853

PÉPINIÈRES BOUILLARD

A CARPENTRAS (VAUCLUSE)

MEILLEURS HYBRIDES ET VINIFERAS GREFFÉS SOUDÉS SUR LOT OU 3309
RACINÉS PORTE-GREFFES LOT ET 3309. BOIS GREFFABLES TOUTES VARIÉTÉS

ETS SERRADO - ST-THIBERY (HÉRAULT)

S.A.R.L. 1.800.000 fr.

FONDÉS EN 1825

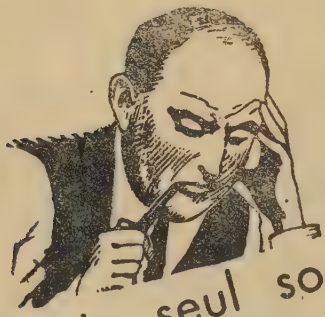
FOULOIRS-POMPES

L'INCOMPARABLE

BREVETÉ S.G.D.G. FRANCE ET ÉTRANGER

Depuis la Petite à la Grande Propriété

MATÉRIEL VINICOLE MODERNE



Ne cherchez plus!

Un seul soufre permet de soufrer en sulfatant: c'est **SOUFRALO**

Seul Soufralo se mélange parfaitement à la Bouillie sans dépôt, sans grumeaux, sans mousse.

Seul il n'engorge jamais les appareils quelle que soit la dose utilisée. Au contraire la Bouillie, plus mouillante, passe mieux et marque mieux.

Pour soufrer en sulfatant, par tous les temps, n'employez que Soufralo. Car c'est - de plus - le seul soufre mouillable qui soit à la fois " activé " et " curatif ".

Contre l'oïdium, même déclaré : Soufralo... exclusivement.

SOUFRALO

ROGER SIMONNOT

6, Quai de l'Avenir - SÈTE

Chronique juridique

455. — **M. Pierre de Félice** expose à **M. le Ministre de l'Agriculture** qu'en application de l'article 45 *bis* de l'ordonnance du 17 octobre 1945, modifié par la loi du 13 avril 1946 sur le statut du fermage et du métayage, tout intéressé peut demander l'amodiation à son profit des fonds de fermes qui auront fait l'objet de réunions ou de transformations en prés d'embouche depuis le 1er septembre 1939 ayant entraîné l'élimination d'exploitants, fermiers ou métayers ; et demande : 1° si le bailleur est libre de choisir parmi les candidats qui ont fait une demande celui qui lui semble le plus apte ; 2° à quelle date est susceptible d'avoir lieu la prise de possession par le nouveau preneur. *(Question du 19 août 1947).*

Réponse. — Aux termes de l'article 45 *bis* du statut des baux ruraux, c'est au Tribunal paritaire et non au bailleur qu'il appartient de désigner le preneur de l'exploitation rendue à la culture individuelle. Le Tribunal statue en considération des éléments de fait qu'il apprécie souverainement. En l'absence de dispositions législatives spéciales, c'est au Tribunal paritaire qu'il appartient de fixer la date d'entrée en jouissance du nouveau preneur. (*J. O.* 28/10 1947).

—«0»—

3088. — **M. Paul Antier** demande à **M. le Ministre de l'Agriculture** quelles sont les dispositions envisagées en faveur des agriculteurs qui reprennent des fermes abandonnées et s'il est possible de les considérer comme prioritaires lorsqu'ils font des demandes de bons d'achat de matériel agricole. *(Question du 29 juillet 1947).*

Réponse. — 1° L'acte dit loi du 17 avril 1941 permet d'accorder aux agriculteurs qui reprennent des exploitations agricoles abandonnées des subventions dont le taux est de 50 p. 100 des dépenses jugées nécessaires avec un maximum de 100.000 francs pour la reconstruction des bâtiments d'exploitation. D'autre part, il est accordé, en application de l'acte dit loi du 5 novembre 1941, des subventions d'un montant maximum de 25.000 francs destinées à la construction ou à la réfection des chemins desservant les cultures et les bâtiments d'exploitation du domaine dont l'habitat a été amélioré, à l'exclusion des travaux de simple entretien ; 2° les cultivateurs qui reprennent une exploitation agricole ne sont pas considérés comme prioritaires lorsqu'ils formulent des demandes de bons d'achat de matériel agricole, en ce sens que leurs demandes ne sont pas examinées avant toute autre, mais à égalité de droits avec d'autres pétitionnaires ; leurs demandes sont satisfaites par priorité.
(*J. O.* 28/10 1947).

—«0»—

3723. — **M. Philippe Monin** expose à *M. le Ministre de l'Agriculture* que la loi du 13 avril 1946 a stipulé que les impôts fonciers seraient dorénavant à la charge du bailleur, et demande si, pour les anciens baux à ferme, lorsque le prix de fermage a été calculé en tenant précisément compte du fait que les impôts fonciers seraient payés par le preneur, le bailleur n'est pas aujourd'hui fondé à demander — amiablement ou devant les tribunaux paritaires — la révision compensatrice du prix en principal, suivant le principe posé par l'article 22 de l'ordonnance du 17 octobre 1945, modifiée par la loi du 13 avril 1946, en matière de redevances, prestations et services. *(Question du 13 novembre 1947).*

Réponse. — Dans l'état actuel des textes, et sous réserve du pouvoir souverain d'appréciation des tribunaux, il ne peut être répondu que négativement à la question posée. L'attribution d'une indemnité compensatrice ne saurait, en effet, résulter que d'une disposition spéciale de la loi.

—«o»—

524. — **M. Antoine Vourc'h** expose à *M. le Ministre de l'Agriculture* qu'un propriétaire d'une petite ferme de dix hectares, ancien pupille de la Nation, orphelin de guerre, devait reprendre sa ferme en 1939 à l'issue de son service militaire, le bail finissant à cette date, que le rappel de sa classe, puis la guerre et la captivité jusqu'en 1945 empêchèrent cette reprise ; que durant la captivité le bail fut renouvelé par l'intermédiaire d'un parent et que ce bail prenait fin en 1946, que, malgré les congés régulièrement donnés, le bail fut renouvelé en 1946, en 1947 par prorogation légale, et qu'il va être prorogé en 1948, précisant que le locataire est âgé de 74 ans ; et demande s'il ne serait pas possible de remédier aux difficultés légales du statut du fermage et de permettre le droit de reprise dans le cas exposé ci-dessus et si le jeune cultivateur propriétaire ne pourrait obtenir qu'on lui laisse son exploitation, but et raison sociale de vivre. *(Question du 13 novembre 1947).*

Réponse. — En l'état actuel des textes, il n'est pas possible de remédier à la situation signalée, quoiqu'elle soit très digne d'intérêt. Seule une modification législative serait susceptible de pallier de telles incidences en prévoyant ces cas particuliers. Il vous appartient de déposer une proposition de loi à ce sujet sur le bureau de l'Assemblée nationale ou un amendement si le texte revient en discussion devant les Assemblées.

2° *Coloration.* — Les glumelles du riz peuvent être diversement colorées suivant les variétés. La gamme de coloration des riz cultivés dans le monde est assez étendue, mais pratiquement, chez les variétés italiennes, on a trois types de coloration :

1° jaune uni, ex. : Americano 1600 ;
2° jaune piqué de noir-violet, ex. : Vialone ;
3° jaune à sommet noir-violet, ex. : Bertone, Adelaïde, Chiapelli.

(Chez toutes les variétés italiennes cultivées actuellement le caryopse est blanc : la couleur du caryopse ne peut donc être utilisée dans la détermination. Elle indique toujours une impureté). Quant aux glumes, elles sont le plus souvent jaunes, sauf chez quelques variétés comme Vialone et les hybrides qui en sont issus, où elle est violette.

Les riz pigmentés sont peu nombreux par rapport à ceux qui sont jaune uni, aussi la reconnaissance des variétés doit-elle faire appel à d'autres caractères. Les caractères des glumes et des glumelles, les colorations avec divers réactifs comme l'acide phénique ne donnent rien. Seuls les procédés de biométrie donnent quelques résultats.

A l'œil, on peut classer les riz en variétés à gros grain, à grain moyen, à petit grain. Le *Razza 77*, l'*Adelaide Chiapelli* longs et larges sont bien différents d'un *Senatore Novelli* long et étroit, d'un *Allorio* et encore plus d'*Americano 1600* ou *Balilla* courts et ronds. Mais le jugement à l'œil devient insuffisant lorsque les deux variétés sont trop proches par leurs dimensions. On opère alors les mensurations suivantes :

1° *Poids de 1.000 grains.* — Le tableau II a été dressé par ordre décroissant de poids de 1.000 grains. Il ne faut pas oublier, pour l'utiliser, que les pesées ont porté sur des grains ayant mûri dans de bonnes conditions.

2° *Longueur, largeur et épaisseur.* — Ces mesures sont longues et ennuyeuses, car elles n'ont de valeur que dans la mésure où elles ont porté sur un nombre suffisant d'épillets, au moins 100.

Mais avant d'utiliser les valeurs absolues, les auteurs italiens considèrent le rapport longueur/largeur dont nous avons parlé plus haut. Il varie entre 2 et 3, mais ne peut être caractéristique d'une variété qu'avec une approximation relative. C'est dire qu'il n'est guère possible de faire plus de trois classes de grains :

les grains à profil étroit : R voisin de 3 ;
les grains à profil moyen : R voisin de 2,5 ;
les grains à profil large : R voisin de 2.

Les valeurs absolues des longueurs se placent entre 7 et 11 mm., ce qui a permis aux Italiens de faire les classes suivantes :

7 - 8 mm. : grain court ;
8 - 9 mm. : grain moyen ;
9 - 10 mm. : grain long ;
10 - 11 mm. et plus : grain très long.

Sur le caryopse, les caractères de dimensions varient dans le même sens que les précédents, donc ne sont d'aucun intérêt, la perle est trop fluctuante pour pouvoir être utilisée dans la détermination. Il faut donc s'en tenir uniquement aux caractères précédents.

La détermination des variétés de riz n'est pas chose aisée, il faut très souvent faire confiance au vendeur de semences et la connaissance des caractéristiques culturales est plus importante. Dans quelle mesure peut-on voir une analogie suffisante entre l'Italie et la Camargue si l'on veut utiliser les variétés italiennes ? C'est ce que nous allons esquisser.

III. — **Possibilités d'utiliser les résultats italiens en Camargue.**

Nous avons vu que les différences de latitude sont trop peu importantes pour être efficaces.

TABLEAU III

—

CHUTES DE PLUIES ET TEMPERATURE

Mois	Pluie		Températures			
			Moyenne des maxima		Moyenne des minima	
	Italie	Camargue (Arles)	Italie	Camargue (Arles)	Italie	Camargue (Arles)
Avril.....	99	50	23 2	19 3	— 0 4	6 8
Mai.....	131	56	27 1	24 6	5 1	10 2
Juin.....	108	51	31	29 4	9 1	13 6
Juillet.....	86	23	31 7	32 6	10 4	16
Août.....	98	48	32 3	31	10 6	15 3
Septembre..	106	64	29 5	23 9	6 2	13 3
Octobre....	85	82	23 6	20 3	1	8 7
TOTAL..	713	374				

Le tableau III permet de comparer les températures et les chutes de pluie en Italie et en Camargue. Du point de vue température de l'air, les maxima sont inférieurs pour la Camargue, mais les minima sont constamment supérieurs à ceux d'Italie. Or le riz se trouve bien d'oscillations de températures aussi faibles que possible. Le climat de Camargue serait donc, au point de vue température de l'air, tout aussi favorable au riz que celui de l'Italie. Cependant deux facteurs : le mistral et la température des eaux du Rhône ont une influence.

Comment peut agir le mistral ? Le riz est très sensible aux conditions d'humidité de l'air, surtout au moment de sa floraison. A ce moment l'humidité doit être de 70 à 80 % au voisinage de l'épillet, sinon la fécondation est gênée ou empêchée. Il est possible que malgré

la lame d'eau, par temps de mistral, l'air ne soit plus saturé d'humidité à la hauteur des épillets et que le mistral soit responsable de certains cas de coulure observés cette année.

Quant à la température des eaux, nous n'avons pas d'observations assez précises pour comparer avec exactitude. Voici les chiffres qui nous ont été transmis :

	Rhône à Arles (1)	Canal Cavour (2)	Val d'Aoste
Printemps...	10-12°	supérieure à 16°	14-16°
Été.....	15-17°	22°	20°

(1) Transmis par les Services du Génie rural des Bouches-du-Rhône.
(2) Canal qui dérive les eaux du Pô et irrigue la région de Vercelli.

Il semble que les eaux d'irrigation sont constamment plus froides en France qu'en Italie. Dans quelles mesures cela peut-il influer sur la végétation du riz, nous ne saurions le dire. Il faudrait au moins connaître la température de l'eau de la rizière elle-même. Pourtant, cela devrait nous inciter à prendre quelques précautions au moment des semailles, précautions sur lesquelles nous reviendrons.

Reste la pluviométrie. Elle est en Camargue de moitié inférieure à celle de l'Italie. Il est bien difficile, en l'absence d'expérimentation, de savoir dans quelle mesure ce facteur peut jouer sur la productivité et la qualité.

Quelles variétés italiennes devrait-on essayer en Camargue ? Faute de variétés indigènes de riz on a fait appel aux variétés italiennes : *Allorio* et *Chinese Originario* d'abord ; *Americano 1600, Balilla, Razza 77, Chiapelli, Senatore Novelli* ensuite. Nous avons, en fait, utilisé tout ce que l'Italie a bien voulu nous céder.

Le problème variétal ne se pose pourtant pas en Camargue de la même façon qu'au delà des Alpes.

Tandis qu'en Italie la tradition rizicole est fortement enracinée, avec des techniques culturales éprouvées et une main-d'œuvre abondante, nous nous trouvons en Camargue en présence de terres généralement salées, dans un pays mal pourvu en main-d'œuvre, mais désireux de s'équiper pour utiliser la machine au maximum.

La récolte mécanique ne sera possible que si le riz n'est pas versé en tous sens et s'il est mûr suffisamment tôt pour que paille et grain soient relativement secs, la terre suffisamment ressuyée.

Du point de vue précocité, *Americano 1600* et *Balilla* paraissent bien près sinon au delà de la limite probable, *Allorio* conviendrait mieux. Mais pour ce qui est de la résistance à la verse, seule de toutes les variétés cultivées *Balilla* est suffisamment raide. L'idéal serait peut-être un *Balilla* de la précocité d'*Allorio*. Il ne paraît pas exister en Italie. *Bertone,* pourtant, est précoce et courte. Elle a d'ailleurs déjà été utilisée autrefois en Camargue. Pourquoi ne pas l'essayer à nouveau si le brusone ne l'attaque pas trop en France ? Il y a aussi *Ardito,* plus court que *Balilla* et un peu plus précoce.

Et n'existe-t-il pas ailleurs, en Espagne peut-être, des variétés qui mériteraient d'être essayées ?

Dans un prochain article, nous étudierons les méthodes culturales italiennes.

G. Lachavanne et S. Rautou,
Laboratoire d'agriculture.

« CLAIRETTE » EN TURQUIE

Le cépage Clairette, cultivé dans les vignes de collections de la Cave des monopoles d'Etat à Tekirdag, en Thrace, est la Clairette blanche, la vraie Clairette.

CLAIRETTE 1947
Réalisation Jean Biron.

Le *cep* est vigoureux, à bourgeonnement très duveteux.

Les *jeunes feuilles* sont marquées de rouge.

Les *sarments* sont moyens, dressés et à mérithalles courts.

Les *feuilles* sont de dimensions moyennes, elles tombent tard. La face supérieure est glabre, le revers revêtu d'un épais duvet blanc. Elles ont cinq lobes moyens, à sinus pétiolaire plus ou moins fermé.

Les *grappes* sont moyennes, cylindro-coniques, lâches et ailées. La maturité est tardive, surtout en Thrace, c'est-à-dire à fin octobre-début novembre.

Les *grains* sont ovoïdes et de couleur jaune ambrée.

La *pulpe* est demi-ferme, juteuse, très sucrée et à goût relevé.

Les *ceps,* greffés-soudés sur Rupestris du Lot, proviennent des pépinières Richter, à Montpellier. Ils ont été mis en place en 1935, en terre profonde, argileuse, fertile, et menés en cordon horizontal d'un mètre de long portant cinq à six têtes à deux coursons chacunes. Actuellement, les grosseurs du greffon et du sujet sont à peu près égales, à 5 à 6 cm. de diamètre selon les ceps.

Afin de hâter la maturation des grappes, nous avons fait greffer, en 1944, une seconde parcelle (650 ceps) sur 3309. La reprise a été bonne, et les grosseurs des sujets et greffons sont sensiblement égales à deux centimètres de diamètre. Les cordons mesurent actuellement 0 m.50 de longueur et portent quatre têtes à deux coursons à deux yeux chacun.

Les greffons, judicieusement sélectionnés, ont été prélevés sur les ceps de Clairette plantés en 1935 dans une parcelle voisine.

Au point de vue cultural, le cépage résiste bien à l'oïdium grâce à un ou deux soufrages, selon les années. Ses grappes sont parfois attaquées par la troisième génération d'eudémis. Les deux premières sont depuis quelques années efficacement combattues à l'aide d'un produit triarsénique d'un emploi facile. Actuellement, depuis la dernière guerre, on n'effectue plus le contrôle du vol des papillons en vue de ces traitements. Une réorganisation de la défense rationnelle du vignoble s'impose à nouveau.

Le mildiou exige, certaines années, un ou deux sulfatages pour être enrayé. Parfois un poudrage contre le mildiou de la grappe serait nécessaire.

Ce joli cépage aux grappes blondes ou mordorées paraît donc se comporter comme dans la haute vallée de l'Hérault, dont il est probablement originaire.

Il donne rapidement un vin sec, mais avec une acidité totale un peu plus élevée. Le vin madérise très facilement, il devient « dur » à la dégustation. Dans ces conditions, il pouvait difficilement convenir aux consommateurs turcs. C'est pour cette raison que je préconise, de préférence, un procédé de vinification angevin que j'avais adapté aux vins de Clairette, en 1927, à Paulhan. A cette époque-là, quelques voisins vignerons, habitués au « picardan » de nos grand'pères, qu'il ne faut certes pas dédaigner, ont été très intrigués. Dans ce genre de vin, totalement différent, au bouquet jeune et agréable, le gaz sulfureux est judicieusement utilisé comme antiseptique, et non le salicilate de soude.

Le vin demi-sec, c'est-à-dire contenant encore des sucres fermentescibles, conserve une couleur jaune pâle très agréable à l'œil. Pendant quelques années, le fruité caractéristique du raisin reste intact, même sous un climat méridional.

Par exemple le vin de 1943 est encore, *actuellement,* très bouqueté (voir le tableau ci-joint). Il n'en est pas toujours ainsi, cela dépend des « années » et surtout des conditions de conservation des bouteilles.

Malheureusement, dans le cas actuel, on remarquera sur ce même tableau que la destruction des acides des raisins n'est pas toujours suffisante et que ces vins demi-secs ont parfois aussi un degré alcoolique

Clairette. — ANALYSE DES VINS

	1931	1937	1938	1939		1940	1941	1942		1943		1944	1945	1946	1947
Densité à 15° C....	992	995	995	992	1004	1002	1006	1003	995	1003	995	993	995	1008	1002
Alcool distillé.....	13.6	13.0	11.0	12.4	11.0	10.7	9.6	10.69	12.2	11.2	11 3	10.7	10.10	10.50	10.20
Extrait sec à 100°..	23.4	32.30	30.35	19.5	45.9	37.4	42.51	45.75	—	37 37	17 37	19 18	21 41	51 20	40 90
Sucres réducteurs ..	2.4	8.64	6.40	tr.	25.5	17.2	19 56	18.56	—	23.4	1.80	1.25	7 39	29.76	19.56
Extrait réduit.....	21.0	23.66	23.96	19.5	20.4	20.2	22.95	27.14	—	11.97	13.03	17 93	14.02	22 44	22.34
Cendres	1.8	1 66	2 75	1.7	1.9	1.9	2.63	2 76	2.12	1.86	1.80	2.18	1 49	1 84	2.40
Acidité totale.....	3.90	5.20	6.80	3.40	3.42	5.00	5.30	7.5	6.60	4.70	5.00	5 50	4.00	5.60	5.80
— volatile.....	0.61	0.81	0 36	0 64	0.40	0.50	1.13	0.91	0.60	0 46	0 42	0 57	0.70	0 64	0 61
— fixe.....	3.29	4.39	6.44	2.76	3.02	4.50	4.17	6.59	6.00	4.24	4.58	4 93	3 23	4 96	4 99
SO^2 libre	—	0.030	0.025	0.036	0.079	0.043	0 005	0.011	0.041	0.078	0.001	0 005	0.005	0.043	0 128
SO^2 combiné.....	0 097	0.097	0.100	0.102	0.252	0.250	0.270	0.142	0.084	0 90	0.093	0 044	0.104	0 238	0.252
Date de la cueillette.	12/9	—	14/9	29/9		1/10	1/10	25/9		12/9		4/10	25/9	22/9	1/29
Poids de raisins par cordon. kgs	(Hérault) 2.50 (Gobelet)	1.00	2.00	2.500		3 700	3.750	3.900		4.300		4.48	4.60	3.79	4.800
	40 ans	2 ans												Sécheresse Eudémis	

Dégustations.

1937. — Bon vin, alcoolique, moelleux, très sujet à l'oxydation.
1938. — Bon vin sec, moelleux, acidité élevée.
1939. — Excellent vin, très sec, genre madère.
1940. — Bon vin, manque un peu d'alcool, fruité agréable.
1941. — Vin demi-sec à degré insuffisant. Ne pouvait pas donner un vin demi-sec, mais un bon vin sec.
1942. — Vin demi-sec, un peu acide et légèrement oxydé. Vin sec, bien constitué, mais à acidité élevée.
1943. — Sec et demi-sec. Excellents vins fruités et moelleux.
1944. — Bon vin sec. Très limpide, fruité. Degré alcoolique insuffisant.
1945. — Bon vin sec, un peu plat, sans caractère. Degré alcoolique faible en bonne année ?
1946. — Très bon vin demi-sec, à douceur très bouquetée, très agréable à déguster.
1947. — Bon vin demi-sec, moins doux que le précédent, mais agréable.

réel un peu faible. Ceci indiquerait un porte-greffe trop vigoureux dans un sol trop riche et une charge de raisins trop imposante. C'est possible. On peut aussi reprocher au cépage d'être tardif pour la région sud des Balkans, région pourtant la moins froide et la mieux exposée, sur la Marmara.

Certains œnologues étrangers habitués aux petits vins acides de l'Europe centrale, ayant eu l'occasion de déguster ces vins de Clairette, trouvent naturellement le degré alcoolique suffisant. D'autres dégustateurs, venant de pays vinicoles plus importants et aussi plus ensoleillés, objectent, avec juste raison d'ailleurs, qu'une acidité de 5 à 7 gr. par litre (SO^4H^2) n'est pas assez compensée par un degré alcoolique inférieur à 11°. Ce qui est exact, on fait beaucoup mieux dans l'Hérault.

A mon avis, le genre de vin qui, bu à la température de 8 à 10° C., laisse, en général, la meilleure impression sur les gourmets, répond au type 12 pour 100 d'alcool, 4 gr. 5 d'acidité totale et 25 grammes de sucre par litre. C'est un fait réel.

Naturellement, une bouteille de Clairette ainsi dégustée provoque, sur le plan international, des réactions un peu variées, de la part des connaisseurs s'entend.

Dans l'ensemble, ces réactions doivent présenter un grand intérêt pour les producteurs de vin de Clairette de la vallée de l'Hérault à qui, incontestablement, ce cépage appartient. Je ne doute pas que ces documents auront leur utilité pour les viticulteurs qui s'intéressent aux raisins délicieux de ce joli cépage et à son vin.

Marcel Biron,
Ingénieur agricole
Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier.

BIBLIOGRAPHIE

M. Biron. — Clairettes paulhanaises (avec une carte géologique de la vallée de l'Hérault). *Le Progrès agricole et viticole,* 29 août 1926, n° 35, pp. 208-214.

Caractéristiques des moûts de Clairettes de la région Adissan-Aspiran-Paulhan. *Ibid.,* 17 février 1929, n° 7, p. 166.

Caractéristiques des moûts de Clairettes de la région Adissan-Aspiran-Paulhan (tableau). *Ibid.,* 2 mars 1930, n° 9, pp. 215-217.

Etude géologique et agronomique de la vallée de l'Hérault en vue de la délimitation de l'aire de production de la Clairette (carte géologique). Conférence faite au théâtre de Clermont-l'Hérault. *Ibid.,* 6 juillet 1930, n° 27, p. 20.

Caractéristiques des moûts de Clairettes de la région Adissan-Aspiran-Paulhan (tableau d'analyses). *Ibid.,* 15 mai 1932, n° 20, p. 481.

QUESTIONS DIVERSES

Sylvinite et Dolomagnésie

Les essais auxquels il a été procédé ont été inspirés par la crainte qu'il n'y ait formation de chlorure de magnésium lorsque la dolomagnésie se trouve en contact avec le chlorure de sodium de la sylvinite.

Comme on sait, le chlorure de magnésium est susceptible d'exercer une influence néfaste sur la végétation ; il était donc important d'être fixé sur ce point.

On a donc poursuivi des essais avec chlorure de sodium et dolomagnésie. Divers mélanges dans des proportions différentes ont été faits et on a pu constater, dans tous les cas, que ce soit à la température du laboratoire ou qu'on ait porté le mélange à 40-50°, que, si le chlorure de sodium paraît favoriser la dissolution de la chaux, il n'y a jamais formation de chlorure de magnésium.

Nous voici donc tranquilisés ; il n'y a aucun danger pour les végétaux à l'apport de dolomagnésie concomittamment à l'épandage de sylvinite.

Non pleinement satisfait de ces essais, qui n'apportaient qu'une somme négative, nous avons voulu savoir quel pouvait être le comportement des plantes en présence de ces deux éléments fertilisants et nous avons choisi le pois et la luzerne comme témoins.

Sur pois, par un apport de dolomagnésie correspondant à 800 à 1.000 kgr. à l'hectare, on a provoqué une végétation plus active. Voici d'ailleurs les chiffres relevés en cours d'expérience :

20 graines par récipient :

avec sel à 1 % :

après sept jours : 11 tigelles petites ;
après neuf jours : 11 tigelles petites ;
après onze jours : 14 tigelles de 55 mm. ;
après dix-huit jours : 17 tigelles de 10 cm. ;

avec sel à 1 % + dolomagnésie :

après sept jours : 15 tigelles ;
après neuf jours : 13 tigelles de 15 mm. ;
après onze jours : 12 tigelles ;
après dix-huit jours : 14 pousses.

Sur luzerne, à raison de 1 gramme de grains par récipient :

avec sel à 1 % :

après cinq jours : 21 pousses en mauvais état ;
après huit jours : 22 pousses en mauvais état.

avec sel à 1 % + dolomagnésie :

après six jours : 55 pousses ;
après huit jours : 66 pousses, belles, de 25 mm.

La conclusion qui s'impose est que, non seulement il n'y a pas d'inconvénient à employer la dolomagnésie avec la sylvinite, mais que l'apport de cet élément favorise la végétation, ce qui confirme d'ailleurs les travaux déjà anciens de M. le doyen Canals de la Faculté de pharmacie de Montpellier.

Surtout sur les luzernières, ne pas négliger l'élément magnésien et procéder à des apports de dolomagnésie à raison de 1.000 kgr. par hectare.

Ainsi vos luzernes seront beaucoup plus belles et plus fournies et constitueront une nourriture plus riche et plus nourrissante pour le bétail.

H. Charriaut.

—(0)—

PARTIE OFFICIELLE

Fixation des éléments constitutifs du prix de revient d'un hectare de betteraves sucrières

(Arrêté du 23 février 1948)

Article unique. — Les éléments constitutifs du calcul des frais de production d'un hectare de betteraves sucrières sont fixés comme suit :

1° Fermage : 3 quintaux 15 ;

2° Impôt foncier et taxes vicinales, y compris l'augmentation par la loi de finances du 23 décembre 1946, article 39 ;

3° Main-d'œuvre permanente : 23 journées de charretier-bouvier ;

4° Main-d'œuvre saisonnière (y compris les frais d'incorporation des ouvriers étrangers) ; Binage ; Arrachage et chargement ; Charges sociales et congés-payés ;

5° Attelages : 43 journées de cheval ;

6° Fumure organique (dont la moitié seulement au compte de la betterave) 35 t. de fumier, soit : 175 kgr. azote, 91 kgr. acide phosphorique, 185 kgr. potasse.

Chargement : 3 journées de journalier ; charrois : 6 journées de journalier, 18 journées de cheval ; épandage : 2 journées de journalier.

7° Lutte contre les ennemis de la culture : 10 kgr. de Gésarol ; charrois et épandage : 1 journée de charretier et une journée de cheval.

8° Fumure minérale : 66 kgr. azote ; 75 kgr. acide phosphorique ; 85 kgr. potasse.

9° Semences : 23 kgr.

10° Frais généraux : 14 p. 100 du total de 1 à 9 inclus.

11° Intérêts du capital : 4 p. 100 du total des postes de 1 à 10 inclus.

12° Rémunération du chef d'entreprise : 4 p. 100 du total des postes de 1 à 11 inclus.

A déduire pour un rendement de 24 t. : 12,33 t. de feuilles et collets ; 0,88 acide phosphorique ; 4,90 kgr. potasse ; 3,35 azote organique.

A ajouter : marge pour rééquipement et modernisation 5 p. 100 du total net précédent.

—«o»—

Bois incendiés et exonérations d'impôts

(Circulaire du 23 novembre 1940 n° 2158 de la Direction générale des Contributions directes relative aux réductions d'impôts pour les bois incendiés, question généralement assez mal connue des propriétaires sylviculteurs).

Appelée à formuler des propositions sur un pourvoi présenté par un contribuable (Veuve Valentin-Var) en vue d'obtenir une remise d'impôt foncier, l'Administration a fait valoir que, dans le cas d'incendie de forêts, la perte subie par le propriétaire des bois incendiés correspond aux revenus accumulés au cours des années ayant précédé le sinistre et qué la dite perte est, par suite, fonction de l'âge du peuplement à l'épo-

que de l'incendie ou de l'âge moyen de ce peuplement s'il s'agit de bois de différents âges. (Il en est ainsi notamment lorsqu'on se trouve en présence de bois se reconstituant naturellement).

Par ailleurs, le produit des bois étant pour l'assiette de la contribution foncière réparti uniformément sur la période de révolution, elle a soutenu que les dégrèvements correspondant à la perte subie devaient également être répartis sur ladite période.

Statuant sur le pourvoi dont il s'agit, le Ministre, par une décision du 8 mars 1940, a sanctionné cette manière de voir.

Il s'ensuit que, dans le cas de bois entièrement détruits par l'incendie, la proportion du revenu net devant servir de base à la remise annuelle pendant la durée de la révolution s'exprime par une fraction ayant cette durée comme dénominateur et l'âge des bois incendiés comme numérateurs.

Soit, par exemple, un bois complètement incendié, composé d'arbres âgés de 15 ans et dont la période de révolution est de 25 ans ; ce bois est imposé à la contribution foncière d'après un revenu net de 1.200 fr.

Dès lors, le revenu net devant servir de base au calcul du dégrèvement susceptible d'être accordé chaque année pendant toute la période de révolution *(sous réserve, bien entendu, de la production d'une réclamation annuelle)* s'élève à :

$$1.200 \times \frac{15}{25} = 720 \text{ francs}$$

Si d'ailleurs le bois dont il s'agit n'a été qu'en partie détruit (pour les 2/3 par exemple), le revenu net à considérer pour le calcul du dégrèvement sera bien entendu limité à :

$$1.200 \times \frac{2}{3} \times \frac{15}{25} = 480 \text{ francs.}$$

Il conviendra de tenir compte des prescriptions qui précèdent pour l'examen des réclamations tendant à l'octroi de remises d'impôt foncier pour incendie de bois.

—«o»—

Commercialisation des raisins et des vins originaires de la Champagne viticole

(Arrêté du 14 février 1948)

Article premier. — Les exportations à destination de l'étranger de raisins, de moûts concentrés ou non et de vins blancs non mousseux en provenance de la Champagne viticole délimitée sont interdites à dater de la publication du présent arrêté.

—«o»—

LOI n° 48-396 du 9 mars 1948 relative à l'établissement de l'impôt sur les bénéfices de l'exploitation agricole au titre de l'année 1948.

Article unique. — Par dérogation aux dispositions du paragraphe 5 de l'article 52 du Code général des impôts directs, la Commission départementale des impôts directs pourra, jusqu'à l'expiration d'un délai d'un

mois, après la promulgation de la présente loi, fixer dans chaque département les éléments nécessaires à la détermination des bénéfices agricoles forfaitaires qui seront taxés au titre de l'année 1948 suivant les mêmes règles qu'en 1947 en ce qui concerne le calcul de l'impôt.

En ce qui concerne les cultures spéciales dont la valeur des récoltes ne pourra pas être appréciée avec une exactitude suffisante avant l'expiration du délai prévu à l'alinéa ci-dessus, la fixation des bénéfices forfaitaires par la Commission départementale des impôts directs pourra être différée jusqu'au 1er mai 1948.

Le délai accordé aux contribuables intéressés pour dénoncer le forfait et pour souscrire leur déclaration en vue de l'établissement de l'impôt général sur le revenu sera prolongé jusqu'au dernier jour du mois suivant celui de la publication des bénéfices forfaitaires au *Journal Officiel*.

*
**

Rappel des principes
édictés par le Code des Contributions directes

Article 384. — Lorsqu'une réclamation n'est pas jugée dans les six mois qui suivent sa présentation, le contribuable a la faculté, dans la limite du dégrèvement sollicité par lui, de différer le payement des termes qui viennent à échoir sur la contribution contestée, à la condition d'avoir préalablement dans sa demande manifesté cette intention et fixé le montant ou les bases du dégrèvement auquel il prétend.

Article 385. — Le contribuable qui, par une réclamation introduite dans les conditions fixées par les articles 360 et 368, conteste le bien-fondé ou la quotité des impositions mises à sa charge, peut surseoir au payement de la partie contestée des dites impositions s'il réclame dans sa demande introductive d'instance le bénéfice des dispositions contenues dans le présent article et fixe le montant ou précise les bases du dégrèvement auquel il prétend, et à la condition de constituer des garanties propres à assurer le recouvrement de l'impôt.

A défaut de constitution de garanties, le contribuable qui a réclamé le bénéfice des dispositions du présent article ne peut être poursuivi par voie de vente pour la partie contestée de l'impôt jusqu'à ce qu'une décision ait été prise, soit par le Directeur des Contributions directes, soit par le Conseil de Préfecture.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIETÉS AGRICOLES

Les Journées sociales rurales. — Le Mouvement Familial Rural organise à Montpellier, les 17, 18 et 19 avril prochain, trois journées sociales rurales au cours desquelles seront étudiés les problèmes d'actualité relatifs à l'évolution de l'exploitation familiale viticole dans notre monde économique moderne.

Devant un auditoire qui sera nombreux, des personnalités qualifiées préciseront la définition de l'exploitation familiale et en fixeront la position dans l'évolution des marchés, face aux progrès des techniques viticoles, au sein de l'organisation professionnelle, vis-à-vis de la Sécurité sociale.

Les vignerons de l'Aude, de l'Hérault et du Gard qui s'intéressent aux questions sociales — et ils sont nombreux — doivent dès maintenant réserver une ou plusieurs des trois journées des 17, 18 et 19 avril pour assister à ces séances d'études dont ils tireront sûrement le plus grand profit.

Un appel tout spécial est adressé à tous ceux qui constituent l'élite dirigeante de nos villages méridionaux : Maires, Conseillers municipaux, dirigeants de Syndicats, de Coopératives, de Mutuelles, d'Associations familiales, éducateurs ruraux, assistantes sociales, etc...

Pour tous renseignements s'adresser : *Secrétariat des Journées sociales rurales, 14, rue Bonnard, Montpellier.*

—«o»—

Syndicat Général des Vignerons des Côtes-du-Rhône. — Les membres du Conseil d'administration se sont réunis, le 6 mars 1948, à la Chambre de Commerce d'Avignon, sous la présidence de M. Le Roy.

Les délégués des Syndicats et Coopératives de 32 communes et de nombreux adhérents isolés étaient présents.

Gelées des 22 et 23 février 1948. — M. Rieu a commencé par attirer l'attention sur les dégâts considérables causés aux souches par les gelées des 22 et 23 février et sur les conséquences que cette situation entraîne pour les assujettis au prélèvement exceptionnel. Une circulaire expédiée sur le champ a attiré l'attention des viticulteurs sur la nécessité de faire immédiatement aux mairies les déclarations nécessaires, et un télégramme a été adressé à l'issue de la séance au Ministre et aux Parlementaires intéressés.

Prélèvement exceptionnel. — En ce qui concerne le prélèvement exceptionnel, le Président a donné connaissance à l'Assemblée de l'important rapport qu'il a rédigé sur la question et qui a été envoyé à tous les Parlementaires viticoles. Il a mis l'Assemblée au courant des démarches faites par la F. A. V. et du contre-projet qu'elle a établi, demandant que les viticulteurs soient assujettis au prélèvement sur les mêmes bases que les négociants commercialisant leurs produits.

Impôts sur les B. A. 1947. — Le projet de refonte des impôts agricoles a été renvoyé à l'année prochaine. Les viticulteurs seront donc imposés d'après les principes en vigueur en 1946. Les Commissions départementales se réuniront dans les mois qui viennent et on y discutera des nouveaux prix de revient comme des nouveaux prix de vente. A cet égard le Président demande que pour l'appellation régionale les délégués agricoles aux Commissions départementales défendent les mêmes chiffres puisque, de son côté, l'Administration entend homogénéiser. Par contre, pour les appellations locales, les conditions de culture étant différentes, il ne peut s'agir d'identité, mais simplement de comparaison.

Droits de circulation. — Le Président fait connaître à l'Assemblée les efforts qui sont faits pour obtenir la réduction du droit de circulation de 750 francs dont le caractère exorbitant entraîne un déclassement massif des vins portant l'appellation régionale. On peut espérer que, devant les conséquences qui en résultent pour le Trésor, les droits en question soient sensiblement diminués.

Remboursement des billets de 5.000 francs aux Coopératives. — Le Président donne lecture de la circulaire reçue sur cette question de la Fédération nationale des Coopératives. Elle est tenue à la disposition des adhérents au siège social.

—«o»—

Ecole saisonnière de Sériciculture d'Alès (Gard). — Le 26 avril prochain va s'ouvrir à Alès une Ecole de Sériciculture annexée à la Station de recherches séricicoles. L'enseignement s'étendra sur une période d'un mois *(du 26 avril au 26 mai)* et il sera essentiellement pratique. Aucune condition d'âge ni aucune connaissance particulière ne sont exigées des élèves. Tous les jeunes gens sont invités à venir acquérir les connaissances nécessaires grâce auxquelles ils pourront effectuer des élevages rationnels qui leur permettront d'augmenter leurs rendements en cocons.

Tous les problèmes intéressant le ver à soie seront abordés : incubation, méthodes d'élevages, maladies, mûrier, crin de florence, grainage, économie séricicole, artisanat...

L'enseignement est gratuit. Ceux qui le désirent, pourront être logés et nourris à l'Ecole contre le versement d'une modeste rétribution.

Le personnel enseignant comprendra :

M. Schenk, directeur de la Station de recherches séricicoles d'Alès ;

M. Calvas, ingénieur des Services agricoles, spécialisé en sériciculture ;

M. Fraisse, chargé de recherches à la Station de recherches séricicoles d'Alès.

Les travaux pratiques seront assurés par les professeurs, assistés du personnel technique de la Station.

Pour tous renseignements complémentaires et inscriptions, s'adresser au Directeur de la Station de recherches séricicoles, 28, quai Boissier-de-Sauvages, Alès (Gard), ou au Directeur des Services agricoles du Gard, Maison de l'Agriculture, Nîmes.

A partir de 1949, il y aura deux sessions annuelles successives : une pour les jeunes gens et une réservée aux jeunes filles.

—«o»—

Dans les phosphates tunisiens

Dans une étude récente émanant du Service des mines tunisien, les réserves certaines de phosphates de chaux à teneur supérieure à 58 p. 100 sont estimées à 1 milliard de tonnes, et celles probables à 11 milliards.

La production tunisienne qui, en 1945, n'était que de 706.000 tonnes (le minimum avait été atteint en 1943 avec 334.000 tonnes), s'est relevée, en 1946, à 1.400.000 tonnes sur lesquelles 89 pour 100 ont été exportées par le port de Sfax et 11 pour 100 par le port de Tunis.

—«o»—

Avis de Concours. — *Institut Agricole d'Algérie, Ecole nationale d'Agriculture d'Alger.* — La Direction des Services Agricoles de la Gironde communique :

La loi du 22 mai 1946 a consacré l'assimilation de l'Institut agri-

cole d'Algérie aux Ecoles nationales d'Agriculture de la Métropole (Grignon, Montpellier et Rennes).

Les candidats subissent les épreuves du concours commun aux Ecoles nationales d'Agriculture devant avoir lieu cette année les 28, 29 et 30 mai. Les demandes d'inscription doivent parvenir entre les 1er et 31 mars au Secrétariat du concours à l'Ecole nationale d'Agriculture de Grignon (Seine-et-Oise).

A l'Ecole nationale d'Agriculture d'Alger, la pension est maintenue à un prix réduit pour compenser les frais de voyage résultant de l'éloignement.

Outre les bourses nationales, communales et départementales et des pays de l'Union française, des dégrèvements peuvent être accordés aux élèves méritants par le Gouverneur général de l'Algérie.

Sous réserve de ces particularités, l'Institut agricole d'Algérie est régi par les mêmes dispositions législatives et réglementaires que les Ecoles nationales d'Agriculture de la Métropole.

A la fin de leurs études, les élèves reçoivent le diplôme d'*Ingénieur agricole* délivré par le Ministère de l'Agriculture : *ils ont accès à toutes les écoles et sections d'application et de spécialisation et à tous les débouchés et carrières de l'Administration et du secteur privé, dans la Métropole comme dans les pays de l'Union française vers lesquels sont orientées plus particulièrement leurs études.*

BULLETIN COMMERCIAL

Le marasme persiste sur les marchés de la région : insuffisance d'affaires et pas de cote.

A Montpellier, la Chambre de Commerce indique comme suit les cours pratiqués du 11 au 17 février :

Vins rouges, 11,5 à 10° : 360 à 380 fr. le degré-hecto ;

Vins rosés, 11,5 à 10° : 360 à 380 francs le degré-hecto ;

Blanc de blanc, 11,5 à 10° : 350 à 380 francs le degré-hecto.

Les eaux-de-vie de marc cotent généralement 18.000 francs les cent degrés à la production.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE CHARLES DÉHAN

Les Engrais

Augmentent..

Les Gadoues

Baissent !

Employez-les...

Entreprise **G. DOBROUCHKESS**

16, Rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE

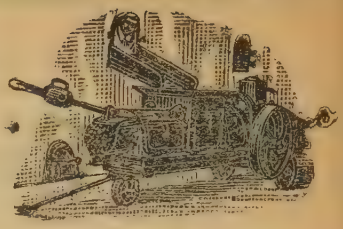
Ets PERA FRÈRES

Société Anonyme au Capital de 1.100.000 francs

FLORENSAC (Hérault)

Matériel Vinicole moderne

INSTALLATIONS DE CAVES
COOPÉRATIVES et PARTICULIÈRES



(Déposée France et Etranger)

PRESSOIRS "MINIBOURBES"

Fluatation des Cuves en Ciment pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS — HUILES — CIDRES — BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates, qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois, assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

T. TEISSET-KESSLER - CLERMONT-FERRAND (Puy-de-Dôme)

CUPRA

"LA GAULOISE"

Société Générale de l'Industrie Cuprique

ADMINISTRATION
32, rue Thomassin, LYON
Tél. Fra. 64-64

USINE
LE PONTET (Vaucluse)
Tél. 40

SULFATE DE CUIVRE
POUDRES CUPRIQUES
INSECTICIDES

ARD. DIESEL 24 cv. large 0m80

MOTOCHENILLE 10/20 large 0m66

incomparables pour la viticulture, font leurs preuves depuis 20 ans

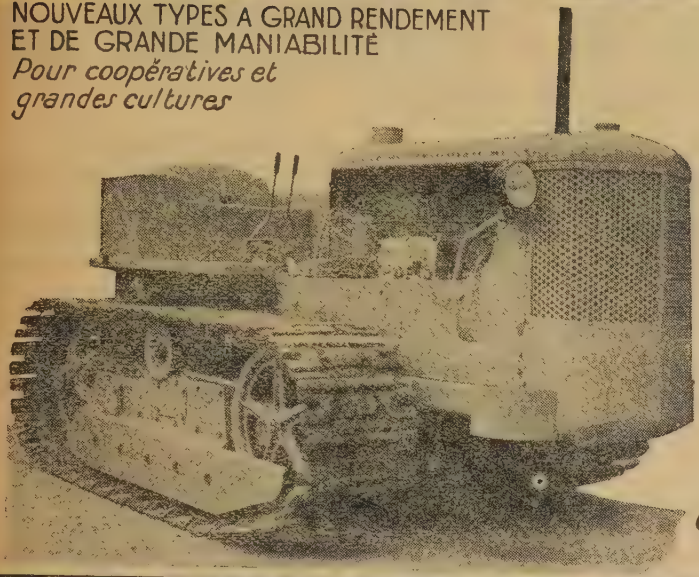
Type NORMAL (chenilles seules)
Type MIXTE (chenilles et pneus)

Bien que **FRANÇAIS 100 o/o** *et construits par des Travailleurs Français ils sont aussi bons que les meilleurs Etrangers et, quoique beaucoup plus chers, mieux indiqués pour la viticulture.*

Usine à RETHEL. - Bureaux Sud : BAUCHET, 1, r. Jeanne-d'Arc, LYON

Tract Continental DIESEL

NOUVEAUX TYPES A GRAND RENDEMENT
ET DE GRANDE MANIABILITÉ
Pour coopératives et grandes cultures



3 Types:

1er
TRACT 45 "LABOUR"
48 CV A LA BARRE

2e
TRACT 45 (2 MODÈLES)
A VOIE ETROITE DIT "VIGNERON"
A VOIE LARGE DIT "STANDARD"
32 CV A LA BARRE

3e
TRACT 47 "LABOUR"
58 CV A LA BARRE

Nous Consulter

ETS RICHARD FRÈRES 17 A 21, RUE DE St CYR, LYON
TÉL. BURDEAU 75.53.75.54

TRAITEZ vos Arbres fruitiers
en hiver comme
au printemps avec
les PULVÉRISATEURS
VERMOREL
Villefranche s/s, Rhône
SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE
8.000.000 DE FRANCS
notice sur demande

LES MANUFACTURES LYONNAISES DE

MATERIEL VINICOLE

GUY & MITAL - MARMONIER FILS

— **29, Rue des Tuiliers - LYON** —

Vous feront la meilleure installation de votre cave avec leur matériel moderne

PRESSES HYDRAULIQUES - PRESSOIRS A LARGE SURFACE - PRESSOIRS CONTINUS
REFOULOIRS - MOTOPOMPES - CONCENTRATEURS DE JUS DE RAISINS, etc...

PROTECTION PAB TOTALE

DE TOUTES LES CULTURES
PAR LA GAMME

HOMOGÈNE ET COMPLÈTE

DES

PRODUITS AGRICOLES BÉVENGUT

RENSEIGNEMENTS AUPRÈS DES

INGÉNIEURS DE LA SOCIÉTÉ AUXILIAIRE
DU COMPTOIR FRANÇAIS DE L'AZOTE
ET DE NOS AGENTS GÉNÉRAUX

LES ÉTABLISSEMENTS
PIERRE BÉVENGUT
74, BOUL. VICTOR-HUGO, 74 — CLICHY (SEINE)
USINES A CLICHY (SEINE) ET A PIERRE BÉNITE (RHONE)

L S

PÉPINIÈRES

LARGILLIER - SEIBEL

Route de Marseille — **MONTÉLIMAR** (Drôme)

Choix **d'Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre, en particulier

SEIBEL 7053 « l'Hybride de sécurité » CONVIENT POUR LES **REMPLACEMENTS, et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc...**

Pépinières Daniel Servel

SAINT-HIPPOLYTE-DU-FORT (Gard)

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

:-: BOUTURES — PLANTS RACINÉS ET GREFFÉS :-:

le plus puissant produit de nettoyage

TONILINE

le gardien de la futaille.

Laboratoires LUGDUNUM, 5, cours d'Herbouville - LYON

EMON VALENCE d'AGEN (T.-&-G.)

PÉPINIÉRISTE-HYBRIDEUR

SPÉCIALISTE DES TERRAINS DIFFICILES

LES MEILLEURS PORTE-GREFFES A EMPLOYER

333, 99, 57, 110, 161-49, 196-17, 44-53, G-1, 4010

LES MEILLEURS HYBRIDES

7053, 12309, 12375, 18315, 18283, 15062, 23657, etc...

— CATALOGUE GRATUIT —

LES PÉPINIÈRES

CI. LETOURNEAU

à BURGY (Saône-et-Loire)

Etablissement de viticulture bien connu

FONDÉ EN 1901

Doivent leur renommée à la qualité et à la parfaite authenticité de leurs produits

TOUTES LES MEILLEURES VARIÉTÉS DE VIGNE :

— Cépages Français, Vinifera pour la Cuve et la Table ;
— Hybrides greffés et Racinés ;
— Racinés porte-greffes ;
— Boutures greffables et Plantations.

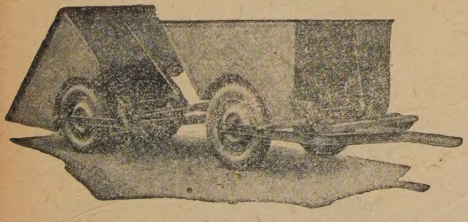
GROS, DÉTAIL, EXPORTATION

- Références en toutes régions viticoles -

N'attendez pas pour préparer les prochaines vendanges

Commandez immédiatement vos

"BACCHUS"



Marque déposée — Brevet N° 817.243

Trois modèles : 1.000, 1.500 et 2.000 l.

Sur demande treuil de basculement et freins

PIERRE MONESTIER & FILS, CONSTRUCTEURS,

— CASTELNAUDARY (Aude) —

Représ. p. l'Afrique du Nord : Paul VALENTIN, 139, r. Sadi-Carnot, ALGER ; 16, bd Lescure, ORAN

MILDIOU OÏDIUM ROUGEOT

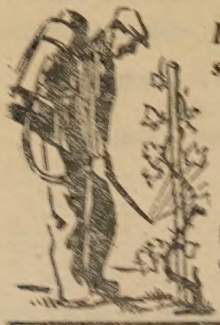
sont combattus
simultanément
de façon efficace par
LE TRAITEMENT
PRÉVENTIF COMBINÉ

CUIVRE SANDOZ

oxyde cuivreux à
50 % de cuivre métal

THIOVIT

soufre mouillable à
80 % de soufre à l'état libre



Préparation sans chaux

Livraison immédiate

Notice d'emploi détaillée et prix sur demande

PRODUITS SANDOZ S.A.
15, Rue Galvani, Paris-17e

LE "CUIVRE SANDOZ"
est en vente aux Entrepôts agricoles
LAPORTE
Route de Thuir – PERPIGNAN (P.-O.)

TOUS les insecticides agricoles
au D.D.T ACTIVÉ

ÉMULSIONS
AF41 & AC3

AGIRAL
POUDRE 5 %
AGIRAL 8
BOUILLIE 8 %

Le seul fabricant des émulsions au DDT ACTIVÉ

LABORATOIRE
AGIR

La maîtrise du DDT ACTIVÉ

S. A. DES MATIÈRES COLORANTES
& PRODUITS CHIMIQUES DE St-DENIS
69, rue de Miromesnil. — PARIS (8e)

PRODUITS ORGANIQUES DE SYNTHÈSE
ANTIPARASITAIRES
pour
VERGERS VIGNOBLES
POTAGERS CÉRÉALES
St
PETITE ET GRANDE CULTURE

UN FIL *Seul* SUFFIT

AVEC LA CLÔTURE ÉLECTRIQUE
ÉLECTRIC-CLOTSEUL

Etablissements Le Nourrisseul
30, Bd de Sébastopol, PARIS (IVe).
Demander la notice gratuite

MACCLESFIELD — Marque déposée — BORDEAUX

BOUILLIE

MACCLESFIELD

45% de Cuivre pur

Agents généraux : GARRIGUES & CHALLOU, Bordeaux

DÉTRUISEZ LE CHIENDENT DANS VOS VIGNES

En utilisant le Desherbant agricole MINORGA

EN AUTOMNE

DEMANDEZ LA NOTICE SPÉCIALE A

MINORGA

26, Rue de la République — **MARSEILLE** — ou à ses Agents régionaux

1 PORC GRATIS vivant castré franco crédit

4 pour 6000 frs et 8 p. 9950 frs

300 porcs à vendre depuis 800 frs

Ecrire : **VALADE**, moutons, **SARLAT**

Pour vos Vignes :

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVÉRISATION
DOUCEUR DE TRACTION

Villefranche-s/-Saône (Rhône)

SOCIÉTÉ ANONYME au capital de 8.000.000.

CULTURE DE VIGNES AMÉRICAINES & FRANCO-AMÉRICAINES

RACINÉS — BOUTURES GREFFABLES ET POUR PÉPINIÈRES — GREFFÉS-SOUDÉS

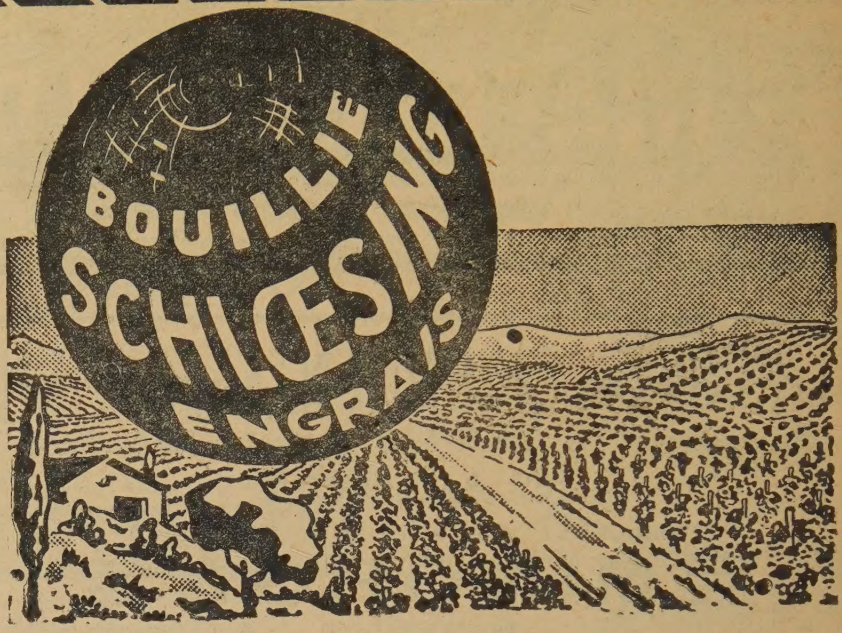
SPÉCIALITÉ DE BERLANDIÉRIS

COUDERC 161-49 - TÉLÉKI 5 BB ET 8 B - 34 EM - 99 RICTER, ETC.

Pépinières PALIÈRE

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT, A VOGUÉ (ARDÈCHE) - TÉLÉPH. N° 4

Visites des plantations de Juillet à Novembre



Les

USINES

SCHLŒSING

175, Rue Paradis --- MARSEILLE

Maison Centenaire

VOUS OFFRENT A NOUVEAU :

leurs

BOUILLIES cuprique
cupro-arsenicale
doryphorique

leurs

SOUFRES NOIRS

et leur

SOUFRE GLORIA (Disques et bougies pour méchage)

Directeur de la publication : E. DEGRULLY, Ingénieur agricole.